



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PALA PIZZA RETTANGOLARE in ALLUMINIO, Linea GLUTEN FREE, leggera, scorrevole e resistente, gamma completa:

- **Pala speciale Gluten Free con manico verde e logo personalizzato** inciso su manico e testa pala.
- **Una linea pensata ad hoc per chi fa pizza utilizzando farine senza glutine.**
- **Il focus è sul colore verde** che permette al pizzaiolo di differenziare al meglio i suoi strumenti di lavoro, permettendogli di lavorare in sicurezza, con estrema efficienza, minimizzando il rischio di contaminazione. Il tutto per salvaguardare la salute delle persone celiache.
- **Materiale: testa alluminio anodizzato neutro, manico anodizzato verde. Manico da 150 cm.**

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

MODELLI DISPONIBILI

GI-AG-32RF



Consegna: da 4 a 9 giorni

Pala pizza rettangolare in alluminio, dim.cm 33x33,

manico 150 cm - mod.AG-32RF

Pala pizza rettangolare in alluminio, Linea Gluten Free, leggera, scorrevole e resistente, dim.mm 330x330, lunghezza manico 1500 mm.

GI-AG-37RF



Consegna: da 4 a 9 giorni

Pala pizza rettangolare in alluminio, dim.cm 36x36,

manico 150 cm - mod.AG-37RF

Pala pizza rettangolare in alluminio, Linea Gluten Free, leggera, scorrevole e resistente, dim.mm 360x360, lunghezza manico 1500 mm.

