



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

SPAZZOLA EVOLUZIONE ORIENTABILE con SETOLE OTTONE, gamma completa con lunghezza manico da cm 120 e 180:

- Spazzola professionale con setole in ottone e raschietto posteriore in acciaio inox.
- Manico in alluminio anodizzato.
- Le setole di ottone consentono una pulizia veloce e più efficiente della pietra refrattaria da residui alimentari, farina o cenere.
- La testa della spazzola è orientabile per raggiungere qualsiasi zona del forno.
- Il raschietto posteriore in acciaio inox permette di asportare eventuali residui rimasti incollati sulla platea del forno.

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

MODELLI DISPONIBILI

GI-ACE-SP/120



Consegna: da 4 a 9 giorni

Spazzola Evoluzione Orientabile con Setole Ottone, manico cm 120 - mod.ACE-SP/120

Spazzola per forno professionale con testa orientabile, setole in ottone e raschietto posteriore in acciaio inox, lunghezza manico in alluminio 1200 mm.

GI-ACE-SP



Consegna: da 4 a 9 giorni

Spazzola Evoluzione Orientabile con Setole Ottone, manico cm 150 - mod.ACE-SP

Spazzola per forno professionale con testa orientabile, setole in ottone e raschietto posteriore in acciaio inox, lunghezza manico in alluminio 1500 mm.

GI-ACE-SP/180



**Spazzola Evoluzione Ortientabile con Setole
Ottone, manico cm 180 - mod.ACE-SP/180**

Spazzola per forno professionale con testa orientabile,
setole in ottone e raschietto posteriore in acciaio inox,
lunghezza manico in alluminio 1800 mm.

Consegna: da 4 a 9 giorni