

Pala per pizza per infornare Arena in alluminio L 325 mm H 1500 mm

MODELLO: 1028/325/L

Dimensioni esterne

L 325 x P 30 x H 1500 mm

177,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 325 mm x P 30 mm x H 1500 mm
Altezza pala	1500 mm
Peso	0,79 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Materiale pala	Alluminio
Utilizzo pala	Per infornare
Tipologia pala	Forata

Descrizione

Pala per pizza per infornare Arena in alluminio L 325 mm H 1500 mm.

La **Pala per Pizza Arena** è la soluzione ideale per pizzaioli professionisti e appassionati che cercano una **pala per infornare** leggera, resistente ed ergonomica. Progettata per garantire il massimo comfort durante il lavoro, combina innovazione, robustezza e precisione per accompagnarti in ogni fase della preparazione della pizza.

Realizzata in **lega di alluminio di alta qualità**, offre un'elevata resistenza alla corrosione, alle alte temperature e alle sollecitazioni meccaniche, mantenendo al tempo stesso un peso contenuto. Il **piatto da 2 mm di spessore** assicura maggiore stabilità e durata nel tempo, anche in caso di utilizzo intensivo.

La superficie è caratterizzata da una speciale **texture 3D** e da una **foratura tecnica**, progettate per eliminare rapidamente la farina in eccesso prima della cottura. Questo riduce il rischio che la farina si bruci nel forno, evitando odori sgradevoli, sapori amari e residui carbonizzati sul piano di cottura.

La **fresatura frontale** facilita l'ingresso sotto l'impasto, consentendo di infornare la pizza con maggiore fluidità e precisione. L'impugnatura ergonomica migliora la postura durante l'utilizzo e contribuisce a ridurre l'affaticamento anche nelle sessioni di lavoro più intense.

La struttura è assemblata mediante **ribattini schiacciati**, che garantiscono un'unione estremamente solida, resistente e durevole nel tempo. Il terminale in plastica, fissato a incastro, offre una presa sicura e presenta un pratico foro per appendere la pala a qualsiasi supporto a gancio, ottimizzando lo spazio nell'area di lavoro.

Caratteristiche tecniche

- Pala professionale per infornare pizza.
- Lega di alluminio ad alta resistenza, leggera e durevole.
- Piatto da 2 mm per maggiore stabilità.
- Texture 3D e fori per eliminare efficacemente la farina in eccesso.
- Fresatura frontale per un inserimento rapido sotto la pizza.
- Design ergonomico che migliora la postura e riduce la fatica.
- Ribattini schiacciati per una struttura robusta e duratura.
- Terminale con foro per appendere facilmente la pala.

La **Pala Arena** è progettata per offrire precisione, comfort e affidabilità in ogni infornata. Una pala per pizza professionale pensata per migliorare le prestazioni quotidiane, garantendo una gestione ottimale dell'impasto e risultati di cottura sempre impeccabili.