Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305

PELLE PIZZA CARREE PERFOREE MANCHE EN BOIS DIMENTABLE



Caractéristiques Techniques

Dimensions tête	30 x 35 cm
Dimensions totales	124,5 x 35,6 x 30,5 cm

Description

La **pelle à pizza extensible professionnelle en Tunisie** est spécialement conçue pour répondre aux besoins des pizzerias, restaurants et boulangers professionnels en Tunisie. Fabriquée en **aluminium durable et perforé**, elle garantit une excellente résistance à la rouille, à la corrosion et aux rayures, tout en assurant une manipulation légère et efficace.

Grâce à sa **surface perforée**, l'excédent de farine s'élimine facilement, réduisant la résistance lors du transfert et évitant les croûtes brûlées. Sa **tête large de 30*30*133L** permet de manipuler facilement les grandes pizzas dans les fours à pizza commerciaux en brique ou en pierre à haute température, très utilisés en Tunisie.

Sa **poignée extensible réglable jusqu'à 124 cm** offre une portée idéale pour les fours profonds tout en garantissant sécurité et confort. La poignée en bois limite la transmission de chaleur, protégeant ainsi les mains des utilisateurs en Tunisie. Facile à nettoyer et à ranger, cette pelle à pizza extensible est un équipement indispensable pour toute activité de pizza professionnelle en Tunisie.

Commercial@soteq-refrigeration.tn
Rue 23 janvier, Teboulba, Tunisie
+216 22 988 305