

RUNDER PIZZASCHAUFEL MIT 60cm GRIFF - BLAUE Linie - Durchmesser 33cm --- Auslaufmodell ---

Runde Pizzaschaufel aus eloxiertem Aluminium von Gi-metal Blue Line. Durchmesser 33 cm
– Griff 60 cm.



vedi prodotto online

CODICE: **0700031603260**
MARCA: **GI.METAL**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Die blaue Linie umfasst ein komplettes und vielfältiges Sortiment an Klingen, die jedem Bedarf und jeder Art von Verwendung gerecht werden:

Griffe in verschiedenen Längen
Voll- oder Schlitzkopf, rund oder eckig, aus Aluminium oder Edelstahl, glatt oder geprägt für hohe Gleitwirkung
verkürzt für Tunnelöfen, verstärkt für Rundbleche, verlängert für meterlange Pizzen.

Alle Modelle der blauen Linie sind leichter als die klassischen Modelle, aber äußerst robust und verfügen über ovale, röhrenförmige Klingengriffe, die für Stabilität sorgen. Leichte und flexible Aluminiumköpfe ermöglichen einen Spachteffekt mit speziellen Rippen, die für sicheren Halt sorgen.

Neutrale Eloxierung, die die Oberfläche einheitlich macht und vor Oxidation schützt. Sanftes und regelmäßiges Mahlen, das das Aufgehen der Pizza erleichtert. Die Kopf-Griff-Verbindung entsteht durch die Überlappung der beiden Elemente und wird durch drei große, in einer Linie angeordnete Nieten gesichert, die für Sicherheit und Stabilität sorgen. Der Vorteil der Nietverbindung besteht darin, dass keine Vibrationen auf den Griff übertragen werden, was zu einem höheren Bedienkomfort führt.

Bei den geschlitzten Versionen sind der Kopf der Schaufel und die Schaufel über die gesamte Oberfläche mit Schlitzern versehen, die speziell dafür ausgelegt sind, eine geringe Reibung zu gewährleisten und das Mehl freizugeben, sodass es nicht am Boden der Pizza kleben bleibt und die Gefahr besteht, dass es anbrennt.

Robuster und leichter Schieber, erhältlich mit festem Kopf oder mit dünnen, diffusen Schlitzern zur Gewichtsreduzierung. Er besteht vollständig aus Edelstahl und verhindert die Übertragung von Ofenwärme. Griffbasis und verschiebbarer Mittelgriff bestehen aus einem speziellen Polymer mit hoher Dichte, das äußerst stoß- und hitzebeständig ist.

Ein spezieller Schlitz an der Unterseite des Griffs ermöglicht es, das Zwischenelement zu verriegeln und es oben verfügbar zu finden, wenn die Schaufel auf den Kopf gestellt wird.

Für diejenigen, die glauben, dass Stahl das ideale Material hinsichtlich Sicherheit, Robustheit und geringer Wärmeübertragung ist, wurden die Klingenköpfe aus speziellem Edelstahl mit einem geringen Nickelanteil gefertigt, um den Allergien Rechnung zu tragen, die dieses Metall oft verursacht, und haben eine Dicke von 0,8/10 mm.

Für alle, die auch bei Stahl maximale Glätte suchen, hat Gi-Metal das Stahlblech (07/10 mm) einer Spezialbehandlung unterzogen, die eine reiskornähnliche Reliefoberfläche erzeugt, um die Kontaktfläche zwischen der Schaufel und dem Teig zu verringern, die Reibung zu reduzieren und die Verwendung von Mehl zum Bestäuben zu begrenzen. Dadurch bleibt der Ofen sauber und muss weniger oft gebürstet werden, da auf dem Boden verbleibendes Mehl verbrennt und einen bitteren Geschmack verursacht.