

**PERFORIATE PIZZA-SCHAUFEL - Linie AZZURRA - Durchmesser
36 cm. A-37F**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die Linie Azzurra umfasst ein komplettes und sortiertes Angebot an Schaufeln, die jedem Bedarf und jeder Art von Verwendung gerecht werden:

Stiele in verschiedenen Längen

Voller oder geschlitzter Kopf, rund oder rechteckig, aus Aluminium oder Edelstahl, glatt oder geprägt, um einen hohen Gleiteffekt zu erzielen

Verkürzt für Tunnelöfen, verstärkt für runde Bleche, verlängert für Pizzen als Meterware.

Alle Modelle der Linie Azzurra haben ein reduziertes Gewicht im Vergleich zu den klassischen Modellen, aber extreme Robustheit mit ovalen rohrförmigen Klingengriffen, um die Stabilität zu fördern.

Die leichtgewichtigen und flexiblen Aluminiumköpfe ermöglichen den Spatel-Effekt mit spezieller Riffelung, um den Halt zu gewährleisten.

Neutrale Eloxierung, die die Oberfläche gleichmäßig macht und vor Oxidation schützt.

Glatte und gleichmäßige Fräsungen, die das Aufgehen der Pizza erleichtern.

Die Verbindung des Griffkopfes besteht aus der Überlappung der beiden Elemente, die durch drei große Niete gesichert sind, um Sicherheit und Unbeweglichkeit zu gewährleisten.

Der Vorteil der genieteten Verbindung sind das Ausbleiben von Vibrationen, die auf den Griff übertragen werden, was zu einem höheren Benutzungskomfort führt.

Bei den geschlitzten Versionen sind die Köpfe der Klinge und der Schaufel über die gesamte Oberfläche geschlitzt, speziell entwickelt, um eine geringe Reibung zu erzeugen und das Mehl abzuleiten, so dass es nicht am Pizzaboden haften bleibt und nicht verbrennt.

Die massiven und leichten Schaufeln sind in der Version mit vollem Kopf und mit feinen, diffusen Schlitzern erhältlich, um das Gewicht zu reduzieren. Die Unterseite des Griffs und der Zwischenschieber bestehen aus einem speziellen Polymer von hoher Dichte, das sehr stoß- und hitzebeständig ist.

Ein spezielles Gelenk an der Unterseite des Griffs ermöglicht die Arretierung des Zwischenschiebers, der oben verfügbar ist, wenn die Schaufel auf den Kopf gestellt wird.

Für Personen, die überzeugt sind, dass Stahl das richtige Material in Bezug auf Sicherheit, Robustheit und geringe Wärmeübertragung ist, wurden die Messerkopfversionen aus speziellem, vollem Edelstahl mit geringem Nickelgehalt zum Schutz vor den oft von diesem Metall verursachten Allergien hergestellt, Dicke 08/10 mm.

Für Personen, die auch bei Stahl maximale Glätte suchen, hat Gi-Metal eine spezielle Behandlung des Stahlblechs (07/10 mm) angewandt, die die Oberfläche reliefartig wie ein Reiskorn macht, um die Kontaktfläche zwischen Klinge und Teig zu reduzieren, die Reibung zu verringern und die Verwendung von Staubmehl einzuschränken, den Ofen sauber zu halten, die Häufigkeit des Bürstens zu verringern, zumal das am Boden haftende Mehl verbrennt und einen bitteren Geschmack hinterlässt.