

PIZZA-SCHAUFEL AUS EDELSTAHL; VERSTÄRKT - ALICE
- Durchmesser 20 cm. IR-20



SOLUZIONI FOODSERVICE

Klinge aus Vollaluminium. Die Verbindung zwischen Kopf und Stiel erfolgt durch Einsetzen der Kopfverlängerung in den Stiel, der innen durch zwei Kegel mit Expandern blockiert wird. Die Stärke von 20/10 mm verleiht Steifigkeit und garantiert einen festen Kopf, der auch die schwersten Pizzen tragen kann.

Der rechteckige Kopf ist die ideale Aufnahme für die Pizza mit einem sehr großen Krümmungsradius, der den Boden überragt. Der 35x18 mm große Griff ist massiv und hat eine Aluminiumstärke von 1,4 mm.

Die geschlitzten Versionen haben speziell entwickelte Löcher am Anfang des Kopfes, um das Mehl, das während des Bestäubungsvorgangs unter der Pizza zurückbleibt, zu lösen.

Die Klinge aus Edelstahl sorgt für eine perfekte Isolierung der Naben von der Hitze.

Rohrförmiger Griff mit 18 mm Durchmesser und traditionelle Befestigung direkt an der runden Klinge.

Griff am unteren Ende des Stiels und Schiebeelement aus einem speziellen Polymer, das sehr stoß- und hitzebeständig ist (eine Verriegelung am unteren Ende des Stiels ermöglicht die Befestigung des Zwischenelements, das oben verfügbar ist, wenn die Schaufel auf den Kopf gestellt wird).

Ovaler Kopf mit einer Dicke von 15/10 mm, um absolute Robustheit zu garantieren (geeignet für das Verschieben kleiner Holzscheite).