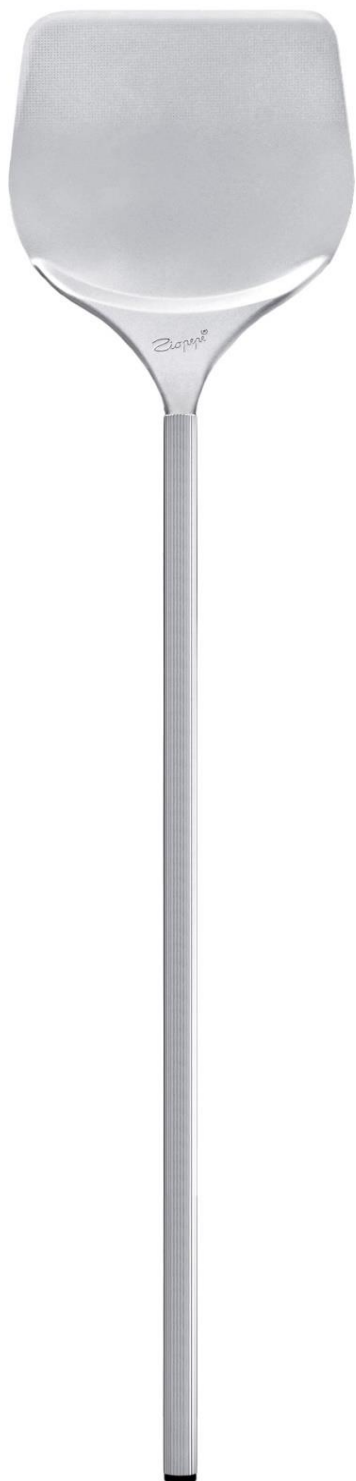


PALA 4 STAGIONI

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando scottature e offre una migliore presa e scorrevolezza.



PALA 4 STAGIONI PIZZA TRADIZIONALE

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
A30	Ø30	170	116,00 €
A33	Ø33	170	116,00 €
A35	Ø35	170	118,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. <i>Maggiorazione di € 10,00.</i>			
***A33X	Ø33	da 171 a 220	126,00 €

PALA 4 STAGIONI PIZZA MAX

Con sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata

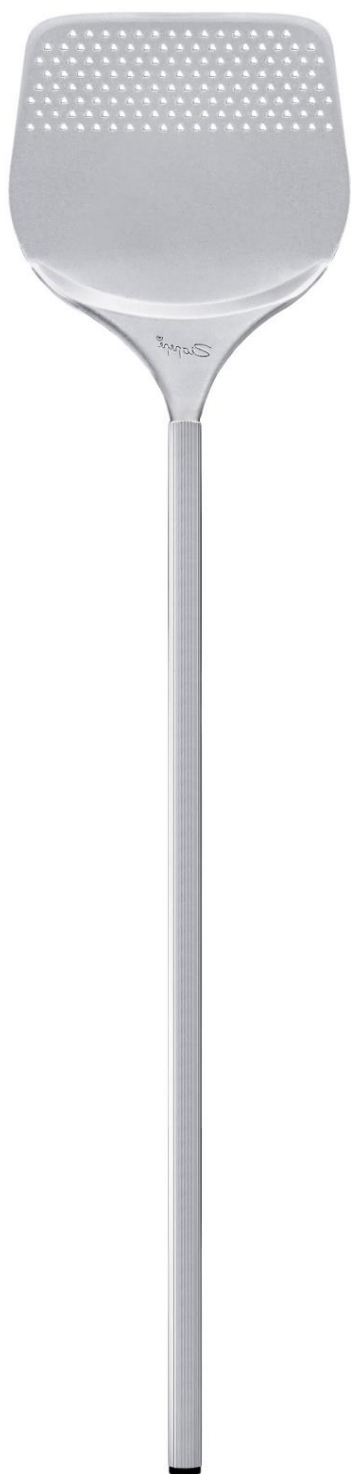
codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
A36	Ø36	170	120,00 €
A40	Ø40	170	126,00 €
A45	Ø45	170	134,00 €
A50	Ø50	170	140,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. <i>Maggiorazione di € 10,00.</i>			
***A45X	Ø45	da 171 a 220	144,00 €

PALA 4 STAGIONI FORATA

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono

studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina, la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.



PALA 4 STAGIONI FORATA TRADIZIONALE

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
A33F	Ø33	170	128,00 €
A35F	Ø35	170	130,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. <i>Maggiorazione di € 10,00.</i>			
A35FX	Ø35	da 171 a 220	140,00 €

PALA 4 STAGIONI FORATA MAX

Con sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata

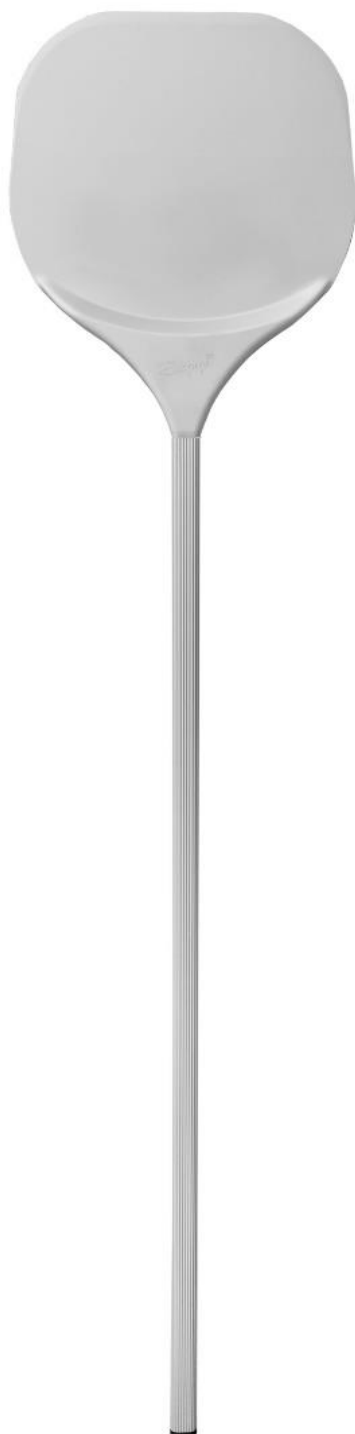
codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
A36F	Ø36	170	142,00 €
A40F	Ø40	170	148,00 €
A45F	Ø45	170	162,00 €
A50F	Ø50	170	172,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. <i>Maggiorazione di € 10,00.</i>			
***A45FX	Ø45	da 171 a 220	172,00 €

PALA 4 STAGIONI AMERICA

La pala ha gli angoli arrotondati per ottimizzare il posizionamento e lo scarico della pizza nel forno.

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.



PALA 4 STAGIONI AMERICA TRADIZIONALE

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
AM33	Ø33	170	116,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. <i>Maggiorazione di € 10,00.</i>			
***AM33X	Ø33	da 171 a 220	126,00 €

PALA 4 STAGIONI AMERICA PER PIZZA MAX

Con sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
AM40	Ø40	170	126,00 €
AM45	Ø45	170	134,00 €
AM50	Ø50	170	140,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. <i>Maggiorazione di € 10,00.</i>			
***AM45X	Ø45	da 171 a 220	144,00 €

PALA 4 STAGIONI AMERICA ULTRA LEGGERA

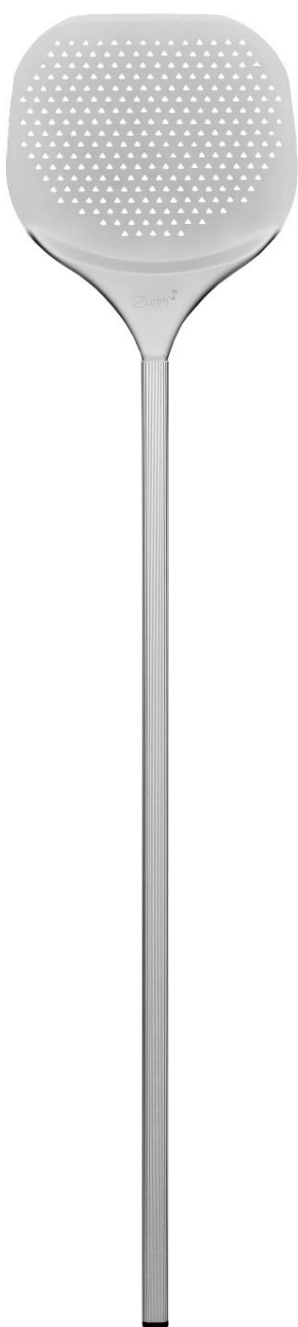
La pala ha gli angoli arrotondati per ottimizzare il posizionamento e lo scarico della pizza nel forno.

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono

studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.

I piccoli fori a forma triangolare permettono lo scarico dell'eccesso di farina, la forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando le scottature, offrendo una migliore presa e scorrevolezza.



PALA 4 STAGIONI FORATA ULTRA LEGGERA

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
AM33FUL	33	170	132,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. maggiorazione di € 10,00.			
AM33FULX	33	da 171 a 220	142,00 €

PALA 4 STAGIONI PER PIZZA A METRO

Pala costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità del piatto sono studiate per facilitare e velocizzare l'infornare della pizza.

La forma del manico è studiata per dissipare facilmente il calore evitando scottature.



PALA METRO TRADIZIONALE

codice	dimensioni cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
A52L	40X60	180	160,00 €
A52MS	40X70	180	165,00 €
A52MX	40X75	180	168,00 €
A52MXL	40X80	180	172,00 €

N.B. tutte le misure possono variare su richiesta

PALA METRO FORATA

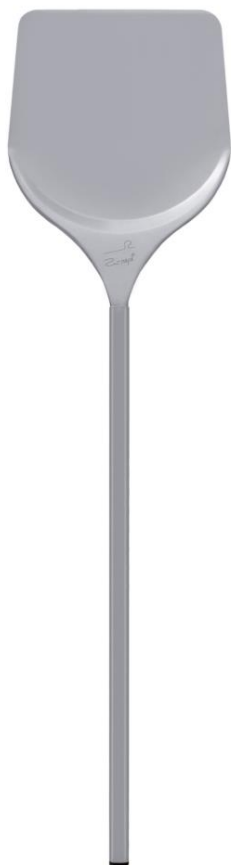
codice	dimensioni cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
A53LF	40X70	180	177,00 €
A53MXF	40X80	180	184,00 €
A53MXL	40X90	180	190,00 €

N.B. tutte le misure possono variare su richiesta

PALA 4 STAGIONI

Costruita in lega leggera di alluminio per alimenti, le sue forme e la microporosità sono studiate per favorire il carico e lo scarico della pizza senza eccesso di farina.

La forma del manico a sezione ovale è in alluminio anodizzato liscio.

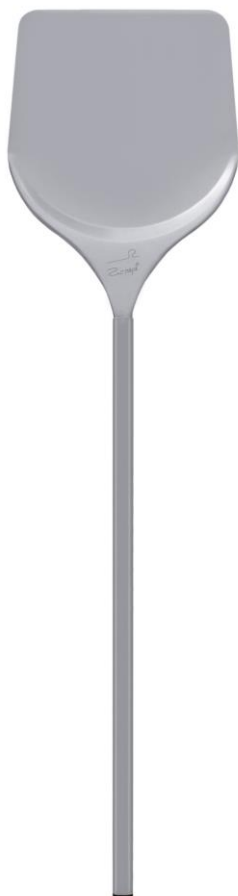


PALA 4 STAGIONI PER INFORNARE

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
R30	Ø30	170	86,00 €
R33	Ø33	170	86,00 €
R35	Ø35	170	88,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. maggiorazione di € 9,00.			
R33X	Ø33	da 171 a 220	95,00 €

PALA 4 STAGIONI TRADIZIONALE MAX

Con una sezione maggiore del manico per favorire una presa più sicura e bilanciata.



PALA 4 STAGIONI TRADIZIONALE MAX

codice	diametro cm.	lunghezza totale cm.	prezzo
R36	Ø36	170	92,00 €
R40	Ø40	170	99,00 €
R45	Ø45	170	106,00 €
R50	Ø50	170	112,00 €
***Aggiungere una "x" al codice prodotto per lunghezza a misura. Da 171 cm. fino a 220 cm. maggiorazione di € 9,00.			
R45X	Ø45	da 171 a 220	115,00 €

