

**Disponibile in 4 diversi modelli:**

- **Art. 767** Pala rettangolare nervata realizzata in alluminio con impugnatura in legno di faggio

Dimensione solo pala cm 29x33, lunghezza manico cm 137 Strumento leggero e robusto; costruito secondo tradizione partenopea

- **Art.767/ix** - Pala rettangolare nervata realizzata in acciaio inox AISI 430; manico in alluminio; impugnatura in legno di faggio

Dimensione solo pala cm 29x33, lunghezza manico cm 137 Strumento robusto e inossidabile; costruito secondo tradizione partenopea

- **Art. 767.f** - Pala rettangolare realizzata in alluminio con impugnatura in legno di faggio

Dimensione solo pala cm 40x45, lunghezza manico cm 138 Strumento leggero e robusto; grazie alle sue generose misure è adatta per infornare e sfornare alimenti anche di grandi dimensioni

- **Art. 767.g** - Pala quadrata realizzata in alluminio con impugnatura in legno di faggio

Dimensione solo pala cm 45x45, lunghezza manico cm 138 Strumento leggero e robusto; grazie alle sue generose misure è adatta per infornare e sfornare alimenti anche di grandi dimensioni



## Info

Pala pizza in alluminio o acciaio

### Dimensioni

Art 767 Cm 29x33x170h - Kg 0,960

Art 767/ix Cm 29x33x170h - Kg 1,9

Art 767.f Cm 40x45x183h - Kg 1,4

Art 767.g cm 45x45x183h - Kg 1,5

### Colore

Acciaio e legno

### Peso

Da Kg 0,960 a Kg 1,5

### Materiale

Legno, Alluminio e Acciaio