

Pala para pizza Arena en alluminio – L 300 mm, H 1500 mm

MODELO: 1028/300/L

Dim. externas
L 300 x P 30 x A 1500 mm

190,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 300 mm x P 30 mm x A 1500 mm
Altura de la pala	1500 mm
Peso	0,723 Kg
Disponibilidad	En Stock

Material de la pala	Aluminio
Tipo de pala	Para hornear
Tipo de pala	Perforada

Descripción

Pala para pizza Arena en aluminio – L 300 mm × H 1500 mm.

La **pala para pizza Arena en aluminio** es la solución ideal para **pizzeros profesionales y aficionados** que buscan una pala de **inserción ligera, resistente y ergonómica**. Diseñada para ofrecer el máximo confort durante el trabajo, combina **innovación, robustez y precisión** en cada fase de la preparación de la pizza.

Fabricada en **aleación de aluminio de alta calidad**, garantiza una excelente resistencia a la corrosión, a las altas temperaturas y a las solicitaciones mecánicas, manteniendo al mismo tiempo un peso reducido. El **plato de 2 mm de espesor** aporta mayor estabilidad y durabilidad incluso en usos intensivos.

La superficie incorpora una **textura 3D** y una **perforación técnica** diseñadas para eliminar rápidamente el exceso de harina antes de la cocción. Esto reduce el riesgo de que la harina se queme dentro del horno, evitando olores desagradables, sabores amargos y residuos carbonizados en la superficie de cocción.

El **fresado frontal** facilita la entrada bajo la masa, permitiendo infornar la pizza con mayor fluidez y precisión. El **mango ergonómico** mejora la postura durante el uso y ayuda a reducir la fatiga incluso en sesiones de trabajo prolongadas.

La estructura está ensamblada mediante **remaches aplastados**, que garantizan una unión extremadamente sólida, resistente y duradera. El **terminal de plástico**, fijado a presión, ofrece una sujeción segura y cuenta con un **práctico orificio** para colgar la pala en cualquier soporte con gancho, optimizando el espacio en la zona de trabajo.

Características técnicas

- **Pala profesional para infornar pizza**
- **Aleación de aluminio** de alta resistencia, ligera y duradera
- **Plato de 2 mm** para mayor estabilidad
- **Textura 3D y perforación** para eliminar eficazmente la harina sobrante
- **Fresado frontal** para una inserción rápida bajo la pizza
- **Diseño ergonómico** que mejora la postura y reduce la fatiga
- **Remaches aplastados** para una estructura robusta y duradera
- **Terminal con orificio** para colgar fácilmente la pala

La **Pala Arena** está diseñada para ofrecer **precisión, comodidad y fiabilidad** en cada infornada. Una pala profesional pensada para mejorar el rendimiento diario, garantizando una gestión óptima de la masa y resultados de cocción siempre impecables.