



## Pala para pizza Arena en alluminio – L 325 mm × H 1000 mm.

**MODELO: 1028/325/S**

**Dimensiones externas**

L 325 x P 30 x H 1000 mm

**173,00 € + IVA**



En stock



|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b> | L 325 mm x P 30 mm x H 1000 mm |
| <b>Altura de la pala</b>    | 1000 mm                        |
| <b>Peso</b>                 | 0,66 Kg                        |
| <b>Disponibilidad</b>       | En Stock                       |

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>Material de la pala</b> | Aluminio     |
| <b>Tipo de pala</b>        | Para hornear |
| <b>Tipo de pala</b>        | Perforada    |

### Descripción

Pala para pizza Arena en alluminio – L 325 mm × H 1000 mm.

La **pala para pizza Arena en aluminio**, L 325 mm × H 1000 mm, 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 sollicitaciones mecánicas, manteniendo 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 evita que la harina se queme en el horno, reduciendo 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 hornear 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 hornada, garantizando una gestión óptima de la masa y resultados de cocción siempre impecables.