



Pala para pizza Arena en aluminio L 350 mm H 1800 mm

MODELO: 1028/350/XL
Dimensiones externas

L 350 x P 30 x A 1800 mm

218,00 € + IVA
 **En stock**


Dimensiones externas	L 350 mm x P 30 mm x A 1800 mm
Altura de la pala	1800 mm
Peso	1,02 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 350 mm H 1800 mm.

La **Pala para Pizza Arena** es la solución ideal para **pizzeros profesionales y aficionados** que buscan una pala de horno **ligera, resistente y ergonómica**. Diseñada para garantizar 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**, ofrece una elevada 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** asegura mayor estabilidad y durabilidad incluso en caso de uso intensivo.

La superficie presenta 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 en el horno, evitando **olores desagradables, sabores amargos y residuos carbonizados** en la base de cocción.

El **fresado frontal** facilita la entrada bajo la masa, permitiendo hornear la pizza con mayor fluidez y precisión. El **mango ergonómico** mejora la postura durante el uso y contribuye 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 un agarre seguro y cuenta con un **práctico orificio** para colgar la pala en cualquier soporte con

gancho, optimizando el espacio en el área 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 perforaciones para eliminar eficazmente el exceso de harina
- 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, confort y fiabilidad** en cada hornada. Una pala profesional pensada para mejorar el rendimiento diario, garantizando una gestión óptima de la masa y resultados de cocción siempre impecables.