TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PIEZA DE PIZZA PERFORADA en ACERO INOXIDABLE, línea SIN GLUTEN, ligera, suave y resistente, gama completa :

.

- **Cáscara pequeña Especial Sin Gluten con portaobjetos de polímero de alta resistencia en color verde** .
- **Una línea diseñada específicamente para quienes elaboran pizza utilizando harinas sin gluten** .
- La atención se centra en el **color verde** que permite al pizzero diferenciar mejor sus herramientas de trabajo, permitiéndole trabajar con seguridad, con extrema eficiencia, minimizando el riesgo de contaminación. Todo para salvaguardar la salud de las personas celíacas.
- **Material: Cabeza y mango de acero inoxidable con corredera verde. Mango de 150 cm** .

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

GI-IG-20F	**Pala para pizza perforada de acero inoxidable, Línea Sin Gluten, diámetro 20 cm, mango 150 cm - mod.IG-20F**	**€ 76,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
GI-IG-23F	**Pala para pizza perforada de acero inoxidable, Línea Sin Gluten, diámetro 20 cm, mango 150 cm - mod.IG-23F**	**€ 79,12** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT