



Pizzería

Palas para hornear

Las palas concebidas para recoger la pizza de la mesa de trabajo y depositarla en el horno deben tener formas y medidas apropiadas para alojar distintos tipos de pizzas y largos adecuados para diferentes espacios de trabajo.

Palas Redondas

La pala redonda presenta una parte frontal amplia con fresado suave y regular sobre una extensión amplia de la curvatura y permite que el pizzero recoja la pizza también en posición lateral. Con este tipo de pala es posible acercar más las pizzas en el horno ya que no dispone de aristas y garantiza una manipulación correcta.



Pala aluminio

Pala acero inox

Pala perforada

Pala alto deslizamiento

Mango de 150 cm en aluminio anodizado
Ø 33 cm / 184 cm longitud

Lisa	Material	Peso	
API.40	Aluminio	736 gr	114,98 €
API.41	Acero inox	974 gr	94,50 €
Perforada			
API.42	Aluminio	784 gr	146,68 €
Alto deslizamiento			
API.43	Aluminio	924 gr	124,43 €

Longitudes bajo pedido (154 cm / 214 cm / 234 cm)

Ø 36 cm / 189 cm longitud

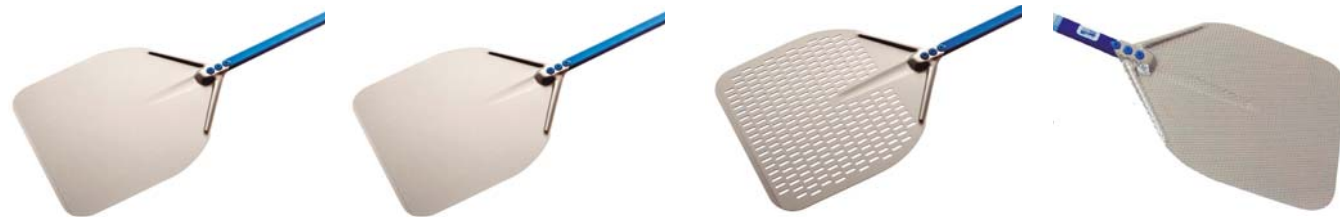
Lisa	Material	Peso	
API.44	Aluminio	870 gr	130,73 €
API.45	Acero inox	1.168 gr	102,38 €
Perforada			
API.46	Aluminio	784 gr	168,53 €
Alto deslizamiento			
API.47	Aluminio	924 gr	135,45 €

Longitudes bajo pedido (159 cm / 219 cm / 239 cm)

(Disponemos de otros Ø (29 / 41 / 45 y 50 cm) para las diferentes longitudes de mango (120 / 180 y 200 cm) bajo pedido).

Palas Rectangulares

La pala rectangular es una elección segura y tradicional, presenta una superficie más grande de contacto con la pizza y la parte del frente rebajada para cargar la pizza.



Pala aluminio

Pala acero inox

Pala perforada

Pala alto deslizamiento

Mango de 150 cm en aluminio anodizado
33 x 33 cm / 184 cm

Lisa	Material	Peso	
API.48	Aluminio	784 gr	114,98 €
API.49	Acero inox	1.030 gr	94,50 €
Perforada			
API.50	Aluminio	700 gr	146,48 €
Alto deslizamiento			
API.51	Aluminio	942 gr	124,43 €

Longitudes bajo pedido (154 cm / 214 cm / 234 cm)

36 x 36 cm / 184 cm

Lisa	Material	Peso	
API.52	Aluminio	894 gr	130,73 €
API.53	Acero inox	1.242 gr	102,38 €
Perforada			
API.54	Aluminio	816 gr	168,53 €
Alto deslizamiento			
API.55	Aluminio	1.132 gr	135,45 €

Longitudes bajo pedido (159 cm / 219 cm / 239 cm)

(Disponemos de medidas 41x41 45x45 y 50x50 cm para las diferentes medidas de mango (120 y 180 cm) bajo pedido).

Pizzería

Palas para hornear



Perforación de las palas

Garantiza el máximo deslizamiento. Menos superficie significa menos fricción, por consiguiente se podrá utilizar menos harina para disminuir la fricción del fondo de la pizza. Disminuye el peso (perforar la lámina significa aligerarla). Permiten descargar la harina que queda debajo de la pizza en la fase de espolvoreo, dejando el horno limpio. Se disminuye la frecuencia del cepillado del horno y evita que la harina se quede pegada en el fondo de la pizza, impidiendo que se quemé dándole un sabor amargo.

Palas pizzas rectangulares



Pala lisa

Mango de 150 cm en aluminio anodizado
30 x 80 cm / 212 cm longitud

Lisa	Material	Peso	
API.56	Aluminio	1.675 gr	179,55 €
Perforada			
API.57	Aluminio	1.475 gr	236,25 €

Medida de 30x60 y 40x60 cm con longitud de 192 cm bajo pedido



Pala perforada

40 x 80 cm / 212 cm longitud

Lisa	Material	Peso	
API.58	Aluminio	2.190 gr	193,73 €
Perforada			
API.59	Aluminio	1.800 gr	244,13 €

Medida de 30x60 y 40x60 cm con longitud de 192 cm bajo pedido

Paletinas

Palas para deshornear

Su nombre es paletina y sirve para girar la pizza dentro del horno y comprobar su cocción (levantando el fondo de la pizza que se está cocinando) y sacarla cocida, es decir, rígida.



Paletina lisa

Mango de 150 cm en aluminio anodizado
Ø 20 cm / 170 cm longitud

Lisa	Material	Peso	
API.60	Acero inox	846 gr	99,23 €
Perforada			
API.61	Acero inox	830 gr	114,98 €

Longitudes bajo pedido (140 cm / 200 cm / 220 cm)



Paletina perforada

Ø 23 cm / 170 cm longitud

Lisa	Material	Peso	
API.62	Acero inox	938 gr	102,38 €
Perforada			
API.63	Acero inox	912 gr	119,70 €

Longitudes bajo pedido (143 cm / 203 cm / 223 cm)

(Disponemos de otros Ø (17 y 26 cm) para las diferentes longitudes de mango (120 / 180 y 200 cm) bajo pedido).