GI·METAL

SCHEDA TECNICA

Rotella incisione pizza AC-ROP7



ROTELLA PIZZA SMONTABILE CON LAMA ø 100 mm SEGMENTATA RIAFFILABILE
-CORPO PORTA ROTELLA: Materiale ACCIAIO AISI 420 pre-temprato sp.1,5mm
-DISCO LAMA: Materiale ACCIAIO AISI 420 pre-temprato sp.1,5mm
-IMPUGNATURA DI PRESA COSTAMPATA ERGONOMICA: Materiale Nylon PA6 naturale, molto resistente agli urti. Può raggiunge la temperatura di 200°C prima che il nylon si ammorbidisca. La particolare forma del manico rende salda la presa e protegge le dita dal contatto accidentale con la lama.
-PESO: 190 gr.
-DIMENSIONI TOT.: 100x240 mm

USO: specifica per il taglio di pizza destinata all'asporto o alla consegna a domicilio; la lama segmentata taglia solo parzialmente lo spicchio in modo da evitare che si muova durante il trasporto sovrapponendosi agli altri
Una volta a casa sarà sufficiente separare con le mani gli spicchi senza bisogno di utensili