Fiche technique

Pelle à pizza inox - carrée - 30 x 30 cm

Identification

Désignation	**Pelle à pizza carrée**
Référence	NPX30
Code barres	3325980009391
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8215201000

Marché Cible

Cible	Professionnel

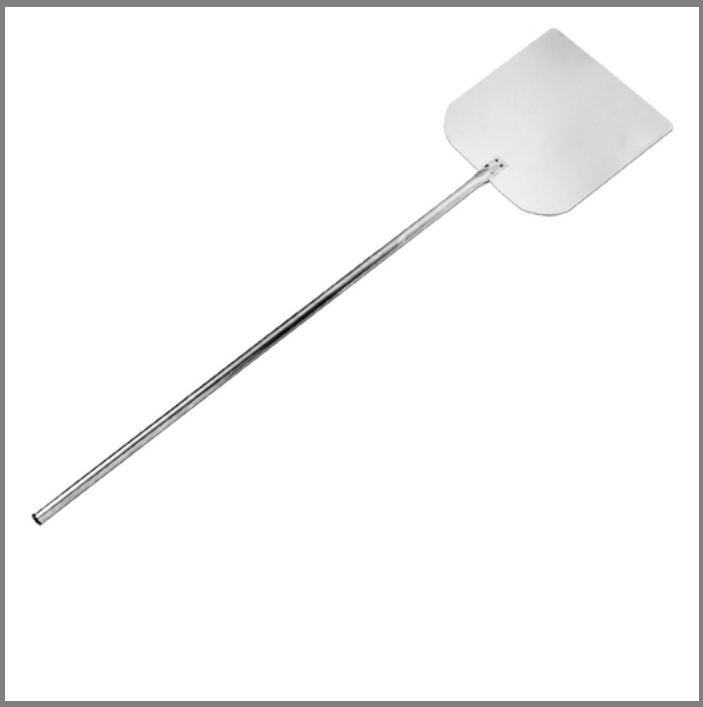
Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	127,03 x 30 x (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	1.2 Kg
Matériaux	Inox
Accessoires	Non
Pièces détachées	Non
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	Non
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Nb Piles Fournies	
Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	
Dimensions (**cm**)	x x (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	

Logistique	**Inner**	**Master**
Quantités	pcs	pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

MANIEMENT PRÉCIS : La pelle à pizza inox Louis Tellier permet de glisser, enfourner et retirer vos pizzas avec précision et confort, pour un geste sûr et maîtrisé.

INOX ROBUSTE ET HYGIÉNIQUE : Sa surface en acier inoxydable garantit durabilité, résistance à la chaleur et entretien facile pour un usage intensif.

DIMENSIONS OPTIMALES : Sa forme carrée de 30 x 30 cm permet de manipuler facilement des pizzas de taille standard et d'assurer un soutien optimal des pâtes fines ou épaisses.

MANCHE ERGONOMIQUE : Le manche de 96,5 cm offre sécurité et confort pour atteindre l'intérieur de fours professionnels ou domestiques sans se brûler.

SAVOIR-FAIRE LOUIS TELLIER : Depuis 1947, Louis Tellier conçoit des ustensiles fiables et performants, pensés pour les professionnels et passionnés de cuisine exigeants.