



PELLE DE BOULANGER CARRÉE

VI1035

La pelle de boulanger carrée VITO, fabriquée en métal robuste, permet de manipuler pains, pâtes et pizzas en toute sécurité. Sa forme carrée offre une grande surface de soutien, idéale pour les préparations volumineuses.

Caractéristiques principales

- Construction métallique solide
- Grande surface pour manipuler des pâtes ou pains
- Parfaite pour boulangeries, pizzerias et cuisines professionnelles
- Emmanchure résistante pour manche adapté

Spécifications

| | |
|----------|--------------------|
| Diamètre | 29 mm |
| Manche | VI4020 |
| Poids | 1 kg |
| Taille | 240 x240 mm |