

Pala Pizza Profesional Cuadrada SANTA MARIANA

SKU: PALA-SMA-PIZZA | Categorías: Accesorios, Línea Complementarios, Palas pizza



Descripción

La **Pala para Pizza Profesional Cuadrada SANTA MARIANA** es la herramienta ideal para panaderías, pizzerías, restaurantes y negocios gastronómicos que requieren una manipulación segura, rápida y eficiente de pizzas en hornos industriales.

Diseñada con enfoque en la **seguridad del operario y el rendimiento en cocina**, esta pala permite **retirar, girar y servir pizzas** sin riesgo de quemaduras ni daños al producto.

Fabricada en **aluminio de alta resistencia**, combina ligereza con durabilidad, lo que facilita su uso prolongado sin generar fatiga. Su estructura resistente al calor es ideal para hornos de alta temperatura, ya sean a gas, eléctricos o a leña.

El diseño cuenta con una **paleta cuadrada de 30 x 30 cm**, perfecta para manipular pizzas de tamaño mediano a grande, y un **largo total de 92 cm**, que otorga el alcance necesario para operar con seguridad dentro de hornos profundos o de doble cámara.

Especificaciones técnicas Pala Pizza Profesional Cuadrada:

- **Marca:** Santa Mariana
- **Tipo:** Pala para pizza profesional
- **Material:** Aluminio
- **Tamaño de la paleta:** 30 x 30 cm
- **Largo total:** 92 cm
- **Peso aproximado:** Liviana y fácil de manejar
- **Uso recomendado:** Industrial y profesional

Usos sugeridos:

- Ideal para **retirar y colocar pizzas, focaccias o panes planos** en hornos industriales.

- Perfecta para **pizzerías, panaderías artesanales, locales de comida rápida y cocina profesional.**

Tips de mantenimiento Pala Pizza Profesional Cuadrada:

- Lava la pala con agua tibia y detergente suave después de cada jornada.
- Seca bien la superficie antes de almacenarla para evitar la oxidación superficial del aluminio.
- No uses estropajos metálicos ni productos abrasivos que puedan dañar el acabado.
- Guarda en posición vertical o colgada para evitar deformaciones.

Gracias a su construcción resistente, diseño ergonómico y facilidad de uso, la **Pala SANTA MARIANA** es un accesorio indispensable en cualquier cocina profesional dedicada a la pizza o panadería tradicional.

Explora más equipos: Conoce nuestra selección de [amasadoras industriales](#) para completar tu cocina profesional.

Preguntas Frecuentes

¿Para qué sirve este producto?

Este producto está diseñado para manejar pizzas en hornos de alta temperatura. Es ideal para restaurantes, hoteles, cafeterías y negocios gastronómicos que buscan equipamiento de calidad profesional.

¿Tiene garantía?

Sí, todos nuestros productos incluyen garantía oficial del fabricante. Además, en Mundo Gastronómico ofrecemos soporte técnico especializado y servicio post-venta para asegurar tu satisfacción.

¿Hacen envíos a regiones?

Realizamos despachos a todo Chile. Contamos con envíos express a Santiago y despachos regulares a todas las regiones del país. Consulta por tiempos de entrega a tu zona.

¿Por qué elegir Mundo Gastronómico?

- **Experiencia:** Más de 10 años equipando negocios gastronómicos en Chile
- **Calidad garantizada:** Trabajamos solo con marcas reconocidas del rubro
- **Soporte técnico:** Equipo especializado disponible para asesorarte
- **Financiamiento:** Opciones de pago flexibles para tu negocio
- **Stock disponible:** Productos listos para despacho inmediato

Pala Pizza Profesional Cuadrada de aluminio.

Ideal para uso industrial en hornos de alta temperatura.

Liviana, resistente y segura para manipular pizzas sin riesgo de quemaduras. Fácil de limpiar y usar.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg