

PIATTO PIZZA **API**

MODELLO DISEGNATO E BREVETTATO
DA ANGELO IEZZI, PRESIDENTE API
(ASSOCIAZIONE PIZZERIE ITALIANE)

IL PIATTO CHE MANTIENE LA PIZZA CALDA E CROCCANTE

- LE SPECIALI SCANALATURE
“A RAGNATELA” PERMETTONO
LA CIRCOLAZIONE DELL’ARIA E
L’ELIMINAZIONE DEL VAPORE
ACQUEO
- LA PIZZA NON ASSORBE
UMIDITÀ E CONSERVA LA
CROCCANTEZZA ORIGINARIA
- LE CANALETTE CONCENTRICHE
FAVORISCONO LA
CIRCOLAZIONE DELL’ARIA
CALDA CHE MANTIENE
COSTANTE LA TEMPERATURA
DELLA PIZZA DURANTE TUTTA
LA DURATA DEL PASTO



CODICE	1VL09
DIMENSIONI	∅ CM. 32,5
IMBALLO	CONF. 6 PEZZI
PESO CONFEZIONE	KG. 10,5
DIM. CONFEZIONE	33X34X12
Q.TÀ PER PALLET	378 PEZZI

DESIGN BY ANGELO IEZZI

RADiF
GENOVA 1820

RADIF S.P.A.
UFFICIO VENDITE ALBERGHIERE
TEL. +39 010 2485561 - FAX +39 010 2467804
HOTEL@RADIF.IT

PIZZA PLATE **API**

MODEL DESIGNED AND PATENTED
BY ANGELO IEZZI, PRESIDENT API
ITALIAN PIZZERIE ASSOCIATION

THE PLATE THAT KEEPS PIZZA HOT AND CRISPY

- SPECIAL "WEB GROOVES"
ALLOW AIR CIRCULATION AND
STEAM'S ELIMINATION
- PIZZA DOES NOT ABSORB
MOISTURE AND KEEPS
ORIGINAL CRISPNESS
- CONCENTRIC GROOVES
PROMOTE HOT AIR CIRCULATION
WHICH MAINTAINS PIZZA'S
CONSTANT TEMPERATURE
FOR ALL THE DURATION
OF THE MEAL



CODE	1VL09
SIZE	Ø CM. 32,5
PACKAGING	6 PIECES PER BOX
BOX WEIGHT	Kg. 10,5
BOX SIZES	33x34x12
PIECES PER PALLET	378

DESIGN BY ANGELO IEZZI

RADiF
GENOVA 1820

RADIF S.P.A.
SALES DEPT.
TEL. +39 010 2485561 - FAX +39 010 2467804
HOTEL@RADIF.IT