TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BALLARINI - Padella wok 'a mantecare' con 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 240 mm a 280 mm:

- **linea professionale** in **alluminio puro al 99% - spessore 3 mm**;
- finitura esterna ed interna in **alluminio decapato neutralizzato**;
- **fondo ad alto spessore** (3 mm) **costante** per un'**ottima distribuzione e mantenimento del calore**;
- **planarità del fondo** ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una **completa aderenza al piano di cottura**;
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in **tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, 'a piena presa'.

MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

MRN-101754	**Padella wok in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 240, alta mm 75**	**€ 22,25** *+ IVA* € 27,15 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 3 a 6 giorni
MRN-101755	**Padella wok in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 280, alta mm 88**	**€ 30,13** *+ IVA* € 36,76 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 3 a 6 giorni

SERIE **7000**

2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO

BALLARINI 1889 Professionale

LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

Made in Italy

Finitura esterna
Alluminio lavato decapato neutralizzato

Spessore costante
Compreso tra mm 2,5 e mm 5,0

Manicatura
Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

Finitura interna
Alluminio lavato decapato neutralizzato

TECHNOCHEF.IT

Fondo
Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Planarità ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Fonti di riscaldamento