



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 - Casseruola alta, 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 160 mm a 320 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-101768



Casseroola alta in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 160, alta mm 110

€ 18,69 + IVA

€ 22,80 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101769



Casseroola alta in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 180, alta mm 130

€ 20,00 + IVA

€ 24,40 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101770



Casseroola alta in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 200, alta mm 145

€ 21,96 + IVA

€ 26,79 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101771



Casseroola alta in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 240, alta mm 160

€ 28,85 + IVA

€ 35,20 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-101772



Casseruola alta in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 280, alta mm 185

€ 41,30 + IVA

€ 50,39 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



SERIE 7000

2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



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



Fondo

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

Fonti di riscaldamento

