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

PENTOLA CUOCIPASTA alta, 2 maniglie, con 2 CESTI, serie 7000, GAMMA COMPLETA con diametro da 280 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**;
- **Cesto Scaldapasta da 1/2** con manico in tubolare e **gancio per posizione sgocciolamento**
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in **tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, **a piena presa**.

.

Marchio CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

BLR7035.28

Ballarini - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2 CESTELLI da 1/2, diametro mm 280, alta mm 185

€ 156,82 *+ IVA*
€ 191,32 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

BLR7035.32

Ballarini - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2 CESTELLI da 1/2, diametro mm 320, alta mm 210

€ 174,59 *+ IVA*
€ 213,00 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
BLR7063.32	**Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 32 cm**	**€ 59,80** *+ IVA* € 72,96 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 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