



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

€ 162,59 + IVA

€ 198,36 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

€ 181,15 + IVA

€ 221,00 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

€ 62,18 + IVA

€ 75,86 IVA incl.
Spedizione in Italia: compresa

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. Planarità ottenuta al raggiungimento
della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano
di cottura

Fonti di riscaldamento

