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

TEGAME 2 maniglie, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 280 mm a 400 mm:

- **linea professionale** in **alluminio puro al 99% - spessore 3 mm**;
- interno realizzato con **rivestimento antiaderente** professionale **KERA STONE-PROFI GRANITE** di **alta qualità;**
- finitura esterna in **alluminio satinato**;
- **fondo ad alto spessore** (3 mm) **costante** per un'**ottima distribuzione e mantenimento del calore**;
- **planarita' 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'.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

MRN-116415	**Tegame in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.280, alta mm.65**	**€ 35,68** *+ IVA* € 43,53 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
MRN-116416	**Tegame in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.320, alta mm.65**	**€ 42,75** *+ IVA* € 52,16 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
MRN-116417	**Tegame in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.360, alta mm.65**	**€ 54,60** *+ IVA* € 66,61 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
MRN-116418	**Tegame in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.400, alta mm.70**	**€ 64,84** *+ IVA* € 79,10 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNO CHEF
BALLARINI 1889
Finitura esterna
Alluminio satinato
Spessore costante
3.0 mm
Rivestimento interno
KERA STONE
PROFI GRANITE
METAL SAFE
RESTAURANT TESTED
Manicatura
Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"
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
TECHNOCHEF.IT