



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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**CASSERUOLA MEDIA 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 160 mm a 280 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-122945**



**Casseruola media in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.160, alta mm.85**

**€ 28,17 + IVA**

€ 34,37 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-122946**



**Casseruola media in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.200, alta mm.115**

**€ 30,78 + IVA**

€ 37,55 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-122947**



**Casseruola media in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.240, alta mm.135**

**€ 42,40 + IVA**

€ 51,73 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



Finitura esterna  
Alluminio satinato

Spessore costante  
3.0 mm

Rivestimento  
interno



Fondo

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

Manicatura

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



TECHNOCHEF.IT