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

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

€ 25,95 *+ IVA*
€ 31,66 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

€ 28,30 *+ IVA*
€ 34,53 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

€ 38,92 *+ IVA*
€ 47,48 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