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

COUCOUSSIERE BOMBATE in ACCIAIO INOX 18/10, linea professionale con:

- **fondo termodiffusore sandwich** (Inox-Alluminio-Inox),
- saldatura del fondo diffusore: sistema speciale per impatto, offre la massima robustezza e resistenza a utilizzi duraturi,
- modelli con diametro da 40/32 a 60/50 cm,
- altezza da 20/32 a 30/50 cm,
- capacità da 20/24 a 75/98 litri

Tutta la gamma è adatta per un utilizzo cucine GAS, VETROCERAMICA, PIASTRA ELETTRICA, **PIASTRA INDUZIONE.**

Marchio CE
Made in EUROPE

MODELLI DISPONIBILI

KR107-040

Pentole, padelle in acciaio inox
Couscoussiera bombata con coperchio, in acciaio inox, capacità litri 20/24, adatta anche per Piastre ad Induzione, diam.cm.40/32 x 20/32h

€ 189,12 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

KR107-050

Pentole, padelle in acciaio inox
Couscoussiera bombata con coperchio, in acciaio inox, capacità litri 40/50, adatta anche per Piastre ad Induzione, diam.cm.50/40 x 25/40h

€ 264,58 *+ IVA*
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni