



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

BALLARINI - Padella wok 'a mantecare' con 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 240 mm a 280 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;**
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in **tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, 'a piena presa'.

MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

MRN-101754



Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm

Padella wok A MANTECARE, 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 240, alta mm 75

€ 22,25 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni

MRN-101755



Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm

Padella wok A MANTECARE, 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 280, alta mm 88

€ 30,13 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 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

