



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



MODELLI DISPONIBILI

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
	BLR7036.36 Pentola Cuocipasta con 3 Cestelli ad 1/3, in ALLUMINIO, diametro mm 360, alta mm 220	€ 214,92 + IVA € 262,20 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
	BLR7064.36 Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio da 1/3, per Cuocipasta 3 Cesti, Ø 36 cm	€ 44,24 + IVA € 53,97 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BALLARINI - PENTOLA CUOCIPASTA in ALLUMINIO, 2 maniglie, con 3 CESTI, serie 7000, diametro 360 mm, altezza 220 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;**
- **Cesto Scaldapasta da 1/3** con manico in tubolare e **gancio per posizione sgocciolamento**
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, **a piena presa.**
- .

Marchio CE
MADE IN ITALY



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

