



**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



**MODELLI DISPONIBILI**



**BLR7035.28**

**Ballarini - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2  
CESTELLI da 1/2, diametro mm 280, alta mm 185**

**€ 151,31 + IVA**

€ 184,60 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**BLR7035.32**

**Ballarini - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2  
CESTELLI da 1/2, diametro mm 320, alta mm 210**

**€ 168,30 + IVA**

€ 205,33 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**ACCESSORI/OPTIONAL**

**CODICE/FOTO**

**DESCRIZIONE**

**PREZZO/CONSEGNA**



**BLR7063.28**

**Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio  
da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 28 cm**

**€ 48,95 + IVA**

€ 59,72 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**BLR7063.32**

**Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio**

**€ 58,10 + IVA**

€ 70,88 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 32 cm

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**PENTOLA CUOCIPASTA alta, 2 maniglie, con 2 CESTI, serie 7000, GAMMA COMPLETA con diametro da 280 mm a 320 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 1/2** 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**

**TECHNO CHEF**

**SERIE 7000**  
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO

**BALLARINI**  
1840  
*Professionale*

**LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%**

Made in Italy

Finitura esterna  
Alluminio lavato decapato neutralizzato

Finitura interna  
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"

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

GAS ELECTRICITY INDUCTION ELECTRICITY INDUCTION PLATE OVEN