



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 240 mm a 400 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;**
- **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'.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

MRN-115439



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.240, alta mm.70

€ 28,30 + IVA

€ 34,53 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115440



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.280, alta mm.70

€ 35,37 + IVA

€ 43,15 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115441



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.320, alta mm.75

€ 41,27 + IVA

€ 50,35 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115442



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.360, alta mm.80

€ 53,75 + IVA

€ 65,58 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115443



Padella in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.400, alta mm.85

€ 62,49 + IVA

€ 76,24 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
HERA STONE
PANEL GRANITE
METAL STAYS
RESTAURANT TESTED

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

Manicatura
Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"

TECHNOCHEF.IT