



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

CASSERUOLA MEDIA 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 160 mm a 280 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-122945



Casseruola media in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.160, alta mm.85

€ 25,95 + IVA

€ 31,66 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-122946



Casseruola media in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.200, alta mm.115

€ 28,30 + IVA

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

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-122947



Casseruola media in alluminio antiaderente, spessore 3 mm, diametro mm.240, alta mm.135

€ 38,92 + IVA

€ 47,48 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Finitura esterna
Alluminio satinato

Spessore costante
3.0 mm

Rivestimento
interno



TECHNOCHEF.IT

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"