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

Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BALLARINI - Casserole moyenne, 1 manche, série 7000, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 160 mm à 320 mm :

- **ligne professionnelle** en **aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm** ;
- finition extérieure et intérieure en **aluminium décapé neutralisé** ;
- **base constante** à haute épaisseur (3 mm) pour **une excellente répartition et rétention de la chaleur** ;
- **planéité du fond** obtenue lorsque la température de cuisson est atteinte pour **une parfaite adhérence à la surface de cuisson** ;
- **manche professionnel en acier inoxydable avec nervure renforcée** , **tubulaire** pour réduire la transmission de chaleur, 'full grip'.

FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

MRN-102820	**Casserole moyenne en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 160 mm, hauteur 85 mm**	**€ 14,58** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MRN-102821	**Casserole moyenne en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 180 mm, hauteur 100 mm**	**€ 16,40** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MRN-102822	**Casserole moyenne en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 200 mm, hauteur 115 mm**	**€ 18,69** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MRN-102824	**Casserole moyenne en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 240 mm, hauteur 135 mm**	**€ 25,55** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MRN-102825	**Casserole moyenne en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 280 mm, hauteur 165 mm**	**€ 31,45** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT

TECHNO CHEF
SERIE 7000
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO
BALLARINI 1889 Professionale
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
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
Fonti di riscaldamento