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

MEDIUM CASSEROLE 1 poignée, avec REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF PROFESSIONNEL KERA STONE-PROFI GRANITE , Série 2800, GAMME COMPLÈTE avec diamètre de 160 mm à 280 mm:

- **ligne professionnelle** en **aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm** ;
- intérieur en **revêtement antiadhésif** professionnel **KERA STONE-PROFI GRANITE de haute qualité;**
- finition extérieure en **aluminium satiné** ;
- **fond à épaisseur élevée constante** (3 mm) pour une **excellente répartition et entretien de la chaleur** ;
- **planéité du fond** obtenue lorsque la température de cuisson est atteinte pour une **adhérence complète à la** surface de cuisson;
- **poignée professionnelle en acier inoxydable avec nervure renforcée** , en **tubulaire** pour réduire la transmission de la chaleur, 'full grip'.

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

MRN-122945	**Casserole moyenne en aluminium antiadhésive, épaisseur 3 mm, diamètre 160 mm, hauteur 85 mm**	**€ 25,95** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MRN-122946	**Casserole moyenne en aluminium antiadhésive, épaisseur 3 mm, diamètre 200 mm, hauteur 115 mm**	**€ 28,30** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
MRN-122947	**Casserole moyenne en aluminium antiadhésive, épaisseur 3 mm, diamètre 240 mm, hauteur 135 mm**	**€ 38,92** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO CHEF
BALLARINI 1889
Finitura esterna
Alluminio satinato
Spessore costante
3.0 mm
Rivestimento interno
KERA STONE
PROFI GRANITE
METAL SAFE
RESTAURANT TESTED
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
TECHNOCHEF.IT