



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

PLAQUE DE CUISSON À PÂTES HAUTE 4 PANIERS EN ACIER INOXYDABLE en tôle micro-perforée, SÉRIE 9200, adaptée à l'INDUCTION en ACIER INOXYDABLE 18/10, d'un diamètre de 400 mm :

- **ligne professionnelle** en acier inoxydable 18/10 ;
- **finition intérieure** : acier brossé ;
- **finition extérieure** : **finition satinée extérieure** pour une esthétique plus durable ;
- **Diffuseur de chaleur sandwich à trois couches, base : acier / aluminium / acier** , compatible tous feux dont induction ;
- **Panier chauffe-pâtes 1/4 en tôle micro-perforée** en acier inoxydable avec poignée tubulaire ;
- **Manche professionnel en tube d'acier** pour une excellente prise en main, soudé avec bride de renfort. **Poignée avec une prise large et solide** .

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

CODE/PHOTO



BLR9239.40

Ballarini - CUISEUR À PÂTES HAUT EN ACIER INOXYDABLE À 4 SEGMENTS pour INDUCTION, diamètre 400 mm, hauteur 250 mm

PRIX/LIVRAISON

€ 466,82

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison



SERIE **9200**
ACCIAIO INOX 18/10

Fondo

Fondo termo diffusore sandwich a tre strati: acciaio/alluminio/acciaio, adatto per tutte le fonti di calore incluse quelle ad induzione

Finitura esterna

Saldatura esterna per una più lunga durata estetica nel tempo

Finitura interna

Acciaio spazzolato



Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inossidabile per un'ottima presa, saldata con fiamma di rinforzo. Maniglia dalla presa ampia e solida

Fonti di riscaldamento

