



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**BALLARINI - Poêle wok 'Creamable' 1 poignée, série 7000, GAMME COMPLÈTE de Ø de 240 mm à 280 mm :**

- **ligne professionnelle en aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm ;**
- finition externe et interne en **aluminium décapé neutralisé ;**
- **fond à épaisseur constante (3 mm) pour une excellente répartition et rétention de la chaleur ;**
- **planité du fond** obtenue lorsque la température de cuisson est atteinte pour **une parfaite adhérence à la surface de cuisson ;**
- **poignée professionnelle en acier inoxydable avec nervures renforcées** , en **tube** pour réduire la transmission de chaleur, 'full grip'.

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

#### MODÈLES DISPONIBLES

**MRN-101754**



**Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm**  
Poêle wok AVEC DOSAGE, 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre mm 240, hauteur mm 75

**€ 21,30**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**MRN-101755**



**Casserole, poêles en aluminium - série 7000 par BALLARINI - épaisseur 3 mm**  
Poêle wok AVEC DOSAGE, 1 poignée, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 280 mm, hauteur 88 mm

**€ 28,85**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**



SERIE **7000**  
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



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



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

