



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

CUISEUR À PÂTES ÉLEVÉ 4 PANIERS EN ACIER INOXYDABLE en tôle micro-perforée, SÉRIE 9200, adaptés à INDUCTION en ACIER INOXYDABLE 18/10, GAMME COMPLÈTE avec diamètre de 360 mm à 400 mm :

- **ligne professionnelle** en acier inoxydable 18/10 ;
- **finition intérieure : acier brossé ;**
- **finition externe : finition satinée** externe pour une durée esthétique plus longue dans le temps ;
- **fond thermo-diffuseur sandwich tricouche : acier / aluminium / acier , adapté à tous feux** dont induction ;
- Panier chauffe-pâtes **1/4 en acier inoxydable en tôle micro-perforée** avec poignée tubulaire;
- **poignée professionnelle en tube d'acier pour une excellente prise en main**, soudée avec bride de renfort. **Poignée large et solide .**

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES



BLR9239.40

Ballarini Professionale - CUISEUR À PÂTES ÉLEVÉ 4 TRANCHES EN ACIER INOXYDABLE pour INDUCTION, Série 9200

CUISEUR À PÂTES HAUT 4 1/4 PANIERS, SÉRIE 9200, adapté aux PLAQUES À INDUCTION EN ACIER INOXYDABLE 18/10, diamètre 400 mm, hauteur 250 mm

€ 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

Salinatura esterna per una più lunga durata estetica nel tempo

Finitura interna

Acciaio spezzolato

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio tubolare per un'ottima presa, solidata con flangia di rinforzo. Maniglia della presa ampia e solida

Fonti di riscaldamento

