



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

PANIER EN ACIER INOXYDABLE 1/3 en FEUILLE MICRO-PERFORÉE , Série 920 0 , pour Cuiseur à pâtes 3 paniers Mod.9036.36 , diamètre 360 mm :

- **ligne professionnelle en acier inoxydable 18/10 ;**
- **poignée en tube d'acier professionnel** pour une excellente adhérence, soudée avec une bride de renfort, poignée avec une poignée large et solide;
- **adapté pour cuiseur à pâtes 3 paniers 1/3 Mod.9036.36 .**

Marque CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

BLR9065.36



Ballarini Professionale - 1/3 PANIER EN ACIER INOXYDABLE, pour Cuiseur à pâtes 3 Paniers Modèle 9036, Série 9200

Panier inox 1/3 en tôle micro-perforée, Série 9200, diamètre 360 mm, H 230 mm, pour cuiseur à pâtes 3 paniers modèle 9036.36.

€ 73,73

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



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

Finitura esterna
Salmatura esterna per una più lunga durata estetica nel tempo.

Finitura interna
Acciaio spazzolato.

SERIE 9200
ACCIAIO INOX 18/10

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



Fonti di riscaldamento








