



**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

**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** Livraison  
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



SERIE **9200**  
ACCIAIO INOX 18/10

Fondo

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

Finitura esterna

Salinatura esterna per una più lunga durata estetica nel tempo

Finitura interna

Acciaio spazzolato



Manicatura

Manicatura professionale in acciaio tubolare per un ottimo presa, solidata con flangia di rinforzo. Maniglia dalla presa ampia e solida

Fonti di riscaldamento

