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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BALLARINI - **COCEPASTA DE ALUMINIO** , 2 asas, con 3 CESTOS **, serie 7000, diámetro 360 mm, altura 220 mm** :
.

- **línea profesional** en **aluminio puro 99% - 3 mm de espesor** ;
- acabado exterior e interior en **aluminio decapado neutralizado** ;
- **base de alto espesor constante** (3 mm) para **una excelente distribución y retención del calor** ;
- **planitud del fondo** obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para **una total adherencia a la superficie de cocción** ;
- **1/3 de cesta calentadora de pasta** con mango tubular y **gancho para posición de goteo**
- **Mango profesional de acero inoxidable con nervadura reforzada** , **tubular** para reducir la transmisión de calor, **agarre total** .
- .

marca CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
BLR7036.36	**Cocedor de pasta con 3 1/3 cestos, de ALUMINIO, diámetro 360 mm, altura 220 mm**	**€ 222,71** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

SERIE **7000**

2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO

BALLARINI 1889 Professionale

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

TECHNOCHEF.IT

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