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

COCEPASTA alto, 2 asas, con 2 CESTOS, serie 7000, GAMA COMPLETA con diámetro de 280 mm a 320 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** ;
- **1/2 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

BLR7035.28

Ballarini - COCEPASTA DE ALUMINIO 2 1/2 CESTAS, diámetro 280 mm, altura 185 mm

€ 156,82
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días

BLR7035.32

Ballarini - BANDEJA PARA COCINAR PASTA en Aluminio 2 1/2 CESTOS, diámetro mm 320, altura mm 210

€ 174,59
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
BLR7063.32	**Ballarini Professionale - 1/2 CESTA Aluminio, para Cocedor de Pasta 2 Cestas, Ø 32 cm**	**€ 59,80** *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