


DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BANDEJA ALTA PARA COCINAR PASTA CON 3 CESTOS DE ACERO INOXIDABLE en chapa microperforada, SERIE 9200, apta para INDUCCIÓN en ACERO INOXIDABLE 18/10, diámetro 360 mm:

- **Línea profesional en acero inoxidable 18/10 ;**
- **Acabado interior : acero cepillado ;**
- **Acabado exterior : acabado satinado externo para una estética más duradera;**
- **Base difusora de calor tipo sándwich de tres capas: acero / aluminio / acero , apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción. ;**
- **Cesta caliente pasta de acero inoxidable 1/3 en chapa microperforada con asa tubular;**
- **Mango profesional de acero tubular para un excelente agarre, soldado con brida de refuerzo. Mango con empuñadura amplia y sólida .**

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
BLR9236.36 	Ballarini - COCEPASTA ALTO DE ACERO INOXIDABLE DE 3 SEGMENTOS para INDUCCIÓN, diámetro 360 mm, altura 215 mm	€ 340,35 <i>VAT excluido</i> <i>Envío a calcular</i> Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
BLR9065.36 	Ballarini Professionale - 1/3 CESTA DE ACERO INOXIDABLE, para 3 Cestas Cocedoras de Pasta Mod.9036, Serie 9200	€ 76,38 <i>VAT excluido</i> <i>Envío a calcular</i> Entrega d 4 a 9 días



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 spazzolato

Manicatura

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

Fonti di riscaldamento

