



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

BANDEJA ALTA PARA COCINAR PASTA 4 CESTOS EN ACERO INOXIDABLE en chapa microperforada, **SERIE 9200**, apta para **INDUCCIÓN** en **ACERO INOXIDABLE 18/10**, con diámetro de 400 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 de 1/4 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
BLR9239.40 	Ballarini - COCEPASTA ALTO DE ACERO INOXIDABLE DE 4 SEGMENTOS para INDUCCIÓN , diámetro 400 mm, altura 250 mm	€ 466,82 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega



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

Saldatura 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 fiamma di rinforzo. Maniglia dalla presa ampia e solida

Fonti di riscaldamento

