



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



MODELLI DISPONIBILI



BLR7035.28

Ballarini Professionale - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2 CESTELLI, diametro 28 cm

€ 151,31 + IVA

€ 184,60 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



BLR7035.32

Ballarini Professionale - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2 CESTELLI, diametro 32 cm

€ 168,30 + IVA

€ 205,33 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA



BLR7063.28

Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 28 cm

€ 48,95 + IVA

€ 59,72 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

BLR7063.32

Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio

€ 58,10 + IVA

€ 70,88 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 32 cm

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PENTOLA CUOCIPASTA alta, 2 maniglie, con 2 CESTI, serie 7000, GAMMA COMPLETA con diametro da 280 mm a 320 mm:

- **linea professionale in alluminio puro al 99% - spessore 3 mm;**
- finitura esterna ed interna in **alluminio decapato neutralizzato;**
- **fondo ad alto spessore (3 mm) costante** per un'**ottima distribuzione e mantenimento del calore;**
- **planarità del fondo** ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una **completa aderenza al piano di cottura;**
- **Cesto Scaldapasta da 1/2** con manico in tubolare e **gancio per posizione sgocciolamento**
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, **a piena presa.**

Marchio CE
MADE IN ITALY

TECHNO CHEF

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

Finitura interna
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"

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

☐ GAS ☐ ELETTRICITÀ (induzione) ☐ ELETTRICITÀ (piatto) ☐ PASTIGLIE (PIR) ☐ ONDA