



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		
		
CAJA MEDIANA 1 mango, con RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE PROFESIONAL KERA STONE-PROFI GRANITE , Serie 2800, GAMA COMPLETA con diámetro de 160 mm a 280 mm:		
<ul style="list-style-type: none">◦ línea profesional en aluminio 99% puro - 3 mm de espesor ;◦ interior realizado con revestimiento antiadherente profesional KERA STONE-PROFI GRANITE de alta calidad;◦ acabado exterior en aluminio satinado ;◦ fondo constante de alto espesor (3 mm) para una excelente distribución y mantenimiento del calor ;◦ planitud del fondo obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para una total adherencia a la superficie de cocción;◦ Mango profesional en acero inoxidable con nervadura reforzada , en tubular para reducir la transmisión de calor, 'full grip'.		
MARCA CE HECHO EN ITALIA		
MODELOS DISPONIBLES		
	Ballarini Professionale - CACEROLA MEDIANA 1 mango de Aluminio ANTIADHERENTE Serie 2800 CACEROLA MEDIA 1 mango, con revestimiento profesional ANTIADHERENTE DE GRANITO KERA STONE-PROFI DE ALTA CALIDAD, SERIE 2800, en aleación de ALUMINIO, diámetro mm.160, alto mm.85	€ 25,95 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
	Ballarini Professionale - CACEROLA MEDIANA 1 mango de Aluminio ANTIADHERENTE Serie 2800 CACEROLA MEDIA 1 asa, con revestimiento profesional ANTIADHERENTE DE ALTA CALIDAD KERA STONE-PROFI GRANITO, SERIE 2800, en aleación de ALUMINIO, diámetro 200 mm, altura 115 mm	€ 28,30 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días
	Ballarini Professionale - CACEROLA MEDIANA 1 asa de Aluminio ANTIADHERENTE Serie 2800 CACEROLA MEDIA 1 mango, con revestimiento profesional ANTIADHERENTE DE GRANITO KERA STONE-PROFI DE ALTA CALIDAD, SERIE 2800, en aleación de ALUMINIO, diámetro mm.240, alto mm.135	€ 38,92 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días



Finitura esterna
Alluminio satinato

Spessore costante
3.0 mm

Rivestimento
interno



TECHNOCHEF.IT

Fondo

Fondo ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore. Piana di ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano di cottura

Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, "a piena presa"