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

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Niedriger Kochtopf, 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 200 mm bis 360 mm :

- **professionelle Linie** aus **99 % reinem Aluminium – 3 mm dick** ;
- äußere und innere Oberfläche aus **neutralisiertem, gebeiztem Aluminium** ;
- **Konstant hohe Bodenstärke** (3 mm) für **hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung** ;
- **Ebenheit des Bodens,** die erreicht wird, wenn die Kochtemperatur erreicht ist, um **eine vollständige Haftung auf der Kochfläche** zu gewährleisten;
- **Professioneller Edelstahlgriff mit verstärkter Rippe** , **rohrförmig** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, „Full Grip“.

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-109875

Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 200 mm Durchmesser, 80 mm hoch

€ 17,04
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-109876

Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 240 mm Durchmesser, 85 mm hoch

€ 20,65
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-109877

Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 280 mm Durchmesser, 105 mm hoch

€ 30,48
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-109878

Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 320 mm Durchmesser, 105 mm hoch

€ 38,00
Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

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