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 - Hoher Kochtopf, 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 160 mm bis 320 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-101768	**Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 160 mm Durchmesser, 110 mm hoch**	**€ 18,69** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
MRN-101769	**Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 180 mm Durchmesser, 130 mm hoch**	**€ 20,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
MRN-101770	**Hoher Aluminiumtopf, 3 mm dick, 200 mm Durchmesser, 145 mm hoch**	**€ 21,96** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
MRN-101771	**Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 240 mm Durchmesser, 160 mm hoch**	**€ 28,85** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
MRN-101772	**Hoher Aluminiumtopf, 3 mm dick, 280 mm Durchmesser, 185 mm hoch**	**€ 41,30** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNOCHEF.IT

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
Spessore costante
Compreso tra mm 2,5 e mm 5,0
Finitura interna
Alluminio lavato decapato neutralizzato
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
TECHNOCHEF.IT