



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 - **Nudelkocher aus Aluminium** , 2 Griffe, mit 3 Körben , **Serie 7000**, Durchmesser 360 mm, Höhe 220 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;
- **1/3 Nudelwärmkorb** mit röhrenförmigem Griff und **Haken für die Abtropfposition**
- **Professioneller Edelstahlgriff mit verstärkter Rippe** , **rohrförmig** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, **voller Griff** .
- .

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
BLR7036.36 	Nudelkocher mit 3 1/3 Körben, aus ALUMINIUM, Durchmesser 360 mm, Höhe 220 mm	€ 222,71 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage



SERIE 7000
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

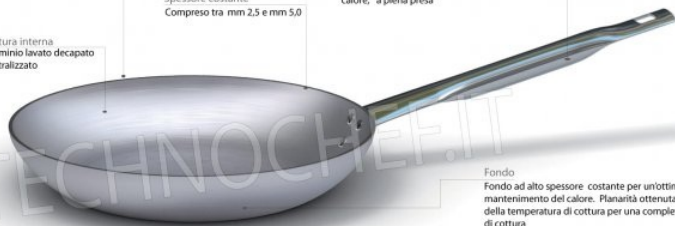
Made in Italy

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

