



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### MODELLI DISPONIBILI



**MRN-101754**

**Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm**

**€ 22,25 + IVA**

€ 27,15 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 3 a 6 giorni



**MRN-101755**

**Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm**

**€ 30,13 + IVA**

€ 36,76 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**BALLARINI - Padella wok 'a mantecare' con 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 240 mm a 280 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**;
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in **tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, 'a piena presa'.

**MADE IN ITALY**



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



### LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

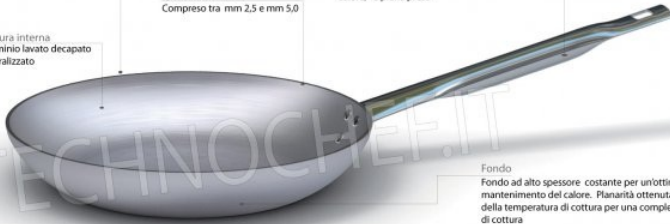
Made in Italy

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

