



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

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



MODELLI DISPONIBILI

€ 28,30 + IVA

€ 34,53 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115439



Ballarini Professionale - PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800

€ 35,37 + IVA

€ 43,15 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115440



Ballarini Professionale - PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800

€ 41,27 + IVA

€ 50,35 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115441



Ballarini Professionale - PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800

€ 53,75 + IVA

€ 65,58 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115442

Ballarini Professionale - PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800



€ 62,49 + IVA

€ 76,24 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-115443

Ballarini Professionale - PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" in Alluminio ANTIADERENTE, Serie 2800



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PADELLA SVASATA ALTA "A SALTARE" 1 manico, con RIVESTIMENTO ANTIADERENTE PROFESSIONALE KERA STONE-PROFI GRANITE, Serie 2800, GAMMA COMPLETA con diametro da 240 mm a 400 mm:

- **linea professionale** in alluminio puro al 99% - spessore 3 mm;
- interno realizzato con **rivestimento antiaderente** professionale **KERA STONE-PROFI GRANITE** di alta qualità;
- finitura esterna in **alluminio satinato**;
- **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'.

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

