



**CONTATTI COMMERCIALI**

324 7772083

[commerciale@ferrarigrandicucine.it](mailto:commerciale@ferrarigrandicucine.it)



**CONTATTI ASSISTENZA TECNICA**

0364 534140 INT. 2

[assistenza@ferrarigrandicucine.it](mailto:assistenza@ferrarigrandicucine.it)



**CONTATTI AMMINISTRAZIONE**

0364 534140 INT. 1

[amministrazione@ferrarigrandicucine.it](mailto:amministrazione@ferrarigrandicucine.it)



**CONTATTI PROGETTAZIONE**

0364 534140

[progettazione@ferrarigrandicucine.it](mailto:progettazione@ferrarigrandicucine.it)

Località Bia Sot, 17 - **Angolo Terme (BS)**  
C.F. / P. IVA 02481950984



**FERRARI**  
*Grandi Cucine*

**PENTOLE  
PER CUCINE  
PROFESSIONALI**

**PINTINOX**

AGENZIA E C.A.T.

 **ANGELO PO**

# Tender 3Layers

La serie professionale 3Layers è prodotta con un'innovativa lega multistrato di acciaio e alluminio, con particolari caratteristiche di alta conducibilità termica, ottima resistenza all'ossidazione, possibilità di cucinare e conservare qualsiasi alimento e facilità di impiego

## CARATTERISTICHE

- ▶ Finitura satinata interna ed esterna
- ▶ Parete e fondo a spessore costante
- ▶ Bordo rompigoccia
- ▶ Maniglie e manici tubolari atermici acciaio inox 18/10
- ▶ Rivetti di fissaggio in acciaio inox ad alta resistenza
- ▶ Rivestimento antiaderente ECLIPSE HB

Indicato per cotture e conservazione prolungata degli alimenti a qualunque temperatura, lavabile in lavastoviglie



# Master

La serie professionale Master, composta da 96 articoli coordinati, risponde appieno alle esigenze della Ristorazione Moderna

## CARATTERISTICHE

- ▶ Fusto in acciaio 18/10
- ▶ Pentole con doppia altezza e elevato litraggio (professionale/domestico)
- ▶ Triplo fondo (acciaio/alluminio/acciaio) con calotta svasata
- ▶ Maniglie professionali con flangia di rinforzo
- ▶ Bordo rinforzato antigoccia
- ▶ Elegante finitura satinata



# Tender Inox

La serie professionale Tender è studiata per rispondere alle esigenze di comunità ed enti ed è particolarmente indicata per tutte le gare d'appalto

## CARATTERISTICHE

- ▶ Corpo in acciaio inox 18/10 (AISI 304)
- ▶ Bordo rinforzato
- ▶ Maniglie tubolari anticalore
- ▶ Fondo termodiffusore adatto anche all'utilizzo su piastra a induzione
- ▶ Rivestimento antiaderente QUANTANIUM



# Tender ALU Expert

Serie di padelle professionali in alluminio puro al 99,5%

## CARATTERISTICHE

- ▶ 2 forme di recipiente con altezze differenti (alta e bassa)
- ▶ Pareti e fondo di spessore costante: 3 mm per tutte le misure fino al diametro da 36 cm, 3,5 mm per il diametro da 40 cm
- ▶ Manico tubolare professionale in acciaio inox, dilunghezza proporzionale al diametro del recipiente
- ▶ Rivestimento antiaderente long life ECLIPSE a 3 strati