



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BALLARINI - PENTOLA CUOCIPASTA alta, 4 CESTI, 2 maniglie, serie 7000, gamma completa con Diametro da 360 mm a 500 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;
- **Cesto scaldapasta** con manico e gancio per posizione di sgocciolamento;
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore, 'a piena presa'.

Marchio CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

BLR7038.36



Pentola Cuocipasta 4 cesti da 1/4, in ALLUMINIO, diametro mm 360, alta mm 220

€ 231,37 + IVA

€ 282,27 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

BLR7038.40



Pentola Cuocipasta 4 cesti da 1/4, in ALLUMINIO, diametro mm 400, alta mm 250

€ 273,16 + IVA

€ 333,26 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

BLR7038.50



Pentola Cuocipasta 4 cesti da 1/4, in ALLUMINIO, diametro mm 500, alta mm 280

€ 373,98 + IVA

€ 456,26 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



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



LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

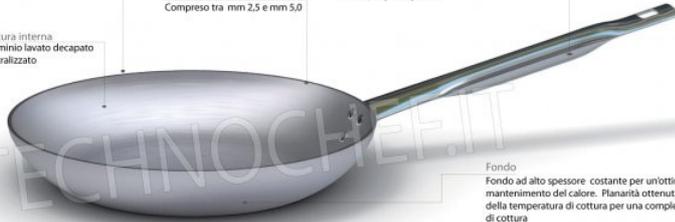
Made in Italy

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

