


DESCRIZIONE PROFESSIONALE
BALLARINI - Casseruola media, 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 160 mm a 320 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
MODELLI DISPONIBILI
MRN-102820

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm
 Casseruola media 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 160, alta mm 85

€ 14,58 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-102821

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm
 Casseruola media 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 180, alta mm 100

€ 16,40 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-102822

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm
 Casseruola media 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 200, alta mm 115

€ 18,69 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-102824

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm
 Casseruola media 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 240, alta mm 135

€ 25,55 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-102825

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm
 Casseruola media 1 manico, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 280, alta mm 165

€ 31,45 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

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

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"

Finitura interna
Alluminio lavato decapato
neutralizzato



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

