



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

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

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

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

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

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

