



MODELLI DISPONIBILI



MRN-102777

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 37,35 + IVA

€ 45,57 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



MRN-102778

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 51,26 + IVA

€ 62,54 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



MRN-102780

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 68,13 + IVA

€ 83,12 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



MRN-102781

Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di BALLARINI - spessore 3 mm

€ 96,38 + IVA

€ 117,58 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 141,36 + IVA

€ 172,46 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

MRN-102783



Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di
BALLARINI - spessore 3 mm

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 295,44 + IVA

€ 360,44 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-102785



Pentole, padelle in alluminio - serie 7000 di
BALLARINI - spessore 3 mm

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BALLARINI - Pentola In ALLUMINIO 2 maniglie, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Diametro da 200 mm a 600 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'.

Marchio CE
MADE IN ITALY

TECHNO CHEF

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

BALLARINI
1889
Professionale

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

Gas Induction Electricity