


**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**
**MODELLI DISPONIBILI**
**MRN-102777**

**Pentola 2 maniglie in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 240, alta mm 220**
**€ 37,35 + IVA**

€ 45,57 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102778**

**Pentola 2 maniglie in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 280, alta mm 275**
**€ 51,26 + IVA**

€ 62,54 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102780**

**Pentola 2 maniglie in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 320, alta mm 315**
**€ 68,13 + IVA**

€ 83,12 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102781**

**Pentola 2 maniglie in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 360, alta mm 350**
**€ 96,38 + IVA**

€ 117,58 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**
**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102783**
**Pentola 2 maniglie in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 450, alta mm 415**
**€ 141,36 + IVA**

€ 172,46 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**



Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-102785



**Pentola 2 maniglie in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 600, alta mm 600**

**€ 295,44 + IVA**

€ 360,44 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%**

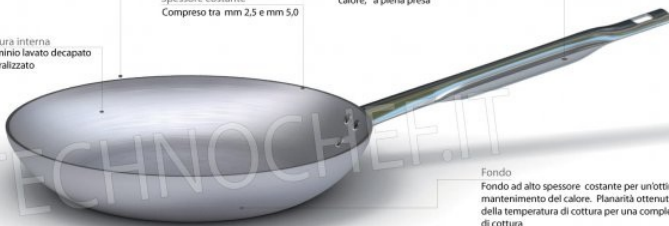
Made in Italy

Finitura esterna  
Alluminio lavato decapato  
neutralizzato

Spessore costante  
Compreso tra mm 2,5 e mm 5,0

Manifattura  
Manifattura 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

