



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BALLARINI - Casseruola bassa, 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 200 mm a 360 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-109875



Casseruola bassa in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 200, alta mm 80

€ 17,04 + IVA

€ 20,79 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-109876



Casseruola bassa in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 240, alta mm 85

€ 20,65 + IVA

€ 25,19 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-109877



Casseruola bassa in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 280, alta mm 105

€ 30,48 + IVA

€ 37,19 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

MRN-109878



Casseruola bassa in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 320, alta mm 105

€ 38,00 + IVA

€ 46,36 IVA incl.
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%

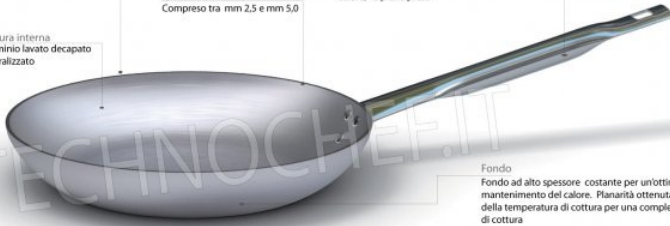
Made in Italy

Finitura esterna
Alluminio lavato decapato
neutralizzato

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

