



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**BALLARINI - PENTOLA CUOCIPASTA alta, 4 CESTI, 2 maniglie, serie 7000, gamma completa con Diametro da 360 mm a 500 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;
- **Cesto scaldapasta** con manico e gancio per posizione di sgocciolamento;
- **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



**BLR7038.36**

**Pentola Cuocipasta diametro mm 360 con 4 Cestelli**

Pentola Cuocipasta alta con 4 cestelli da 1/4, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 360, alta mm 220

**€ 223,31 + IVA**

€ 272,44 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**BLR7038.40**

**Pentola Cuocipasta diametro mm 400 con 4 Cestelli**

Pentola Cuocipasta alta con 4 cestelli da 1/4, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 400, alta mm 250

**€ 263,90 + IVA**

€ 321,96 IVA incl.

**Spedizione in Italia: compresa**

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**BLR7038.50**

**Pentola Cuocipasta diametro mm 500 con 4 Cestelli**

Pentola Cuocipasta alta con 4 cestelli da 1/4, SERIE 7000, in ALLUMINIO, diametro mm 500, alta mm 280

**€ 360,82 + IVA**

€ 440,20 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%**

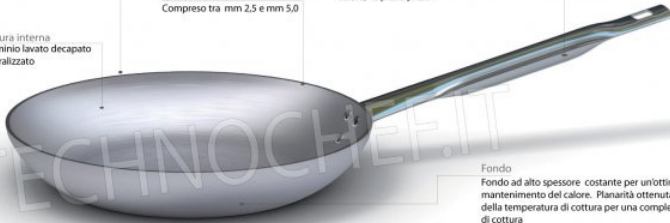
Made in Italy

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

