



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PENTOLA CUOCIPASTA alta, 2 maniglie, con 2 CESTI, serie 7000, GAMMA COMPLETA con diametro da 280 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**;
- **Cesto Scaldapasta da 1/2** con manico in tubolare e **gancio per posizione 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

BLR7035.28



Ballarini Professionale - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2 CESTELLI, diametro 28 cm
Pentola Cuocipasta in Alluminio spessore 3 mm con 2 cesti da 1/2, SERIE 7000, diametro mm 280, alta mm 185

€ 151,31 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

BLR7035.32



Ballarini Professionale - PENTOLA CUOCIPASTA in Alluminio 2 CESTELLI, diametro 32 cm
Pentola Cuocipasta alta in Alluminio spessore 3 mm con 2 cesti da 1/2, SERIE 7000, diametro mm 320, alta mm 210

€ 168,30 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

BLR7063.28



Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 28 cm
Cestello in alluminio da 1/2 con gancio, Serie 7000, diametro 280 mm, H 200 mm, per pentola cuocipasta 2 cesti Mod.7035.28.

€ 48,95 + IVA
Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni

BLR7063.32



Ballarini Professionale - CESTELLO in Alluminio da 1/2, per Cuocipasta 2 Cesti, Ø 32 cm

Cestello in alluminio da 1/2 con gancio, Serie 7000, diametro 320 mm, H 225 mm, per pentola cuocipasta 2 cesti Mod.7035.32.

€ 58,10 + IVA
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

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

