






DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PENTOLA CUOCIPASTA ALTA 3 CESTI INOX in lamiera microforata, SERIE 9200, adatta per INDUZIONE in ACCIAIO INOX 18/10, diametro 360 mm:

- **linea professionale** in acciaio inox 18/10;
- **finitura interna: acciaio spazzolato;**
- **finitura esterna: satinatura esterna** per una più lunga durata estetica nel tempo;
- **fondo termo diffusore sandwich a tre strati: acciaio/alluminio/acciaio, adatto per tutte le fonti di calore** incluse quelle ad induzione;
- **cesto scaldapasta da 1/3 inox in lamiera microforata** con manico in tubolare;
- **manicatura professionale in acciaio tubolare per un'ottima presa**, saldata con flangia di rinforzo. **Maniglia dalla presa ampia e solida.**

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

BLR9236.36



Ballarini Professionale - PENTOLA CUOCIPASTA ALTA 3 SPICCHI INOX per INDUZIONE, Serie 9200
PENTOLA CUOCIPASTA ALTA 3 CESTI da 1/3, SERIE 9200, adatta per PIASTRE INDUZIONE in ACCIAIO INOX 18/10, diametro mm.360, alta mm.215

€ 340,35 + IVA
Spedizione in Italia: compresa
Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>BLR9065.36</p> 	<p>Ballarini Professionale - CESTELLO INOX da 1/3, per Cuocipasta 3 Cesti Mod.9036, Serie 9200 Cestello inox in lamiera microforata da 1/3, Serie 9200, diametro 360 mm, H 230 mm, per pentola cuocipasta 3 cesti Mod.9036.36</p>	<p>€ 73,73 + IVA Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni</p>



SERIE **9200**
ACCIAIO INOX 18/10

Fondo

Fondo termo diffusore sandwich a tre strati: acciaio/alluminio/acciaio, adatto per tutte le fonti di calore incluso quello ad induzione

Finitura esterna

Salinatura esterna per una più lunga durata estetica nel tempo

Finitura interna

Acciaio spazzolato



Manicatura

Manicatura professionale in acciaio tubolare per un ottimo presa, solidata con flangia di rinforzo. Maniglia dalla presa ampia e solida

Fonti di riscaldamento

