



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

- BALLARINI - Maceta de ALUMINIO 2 asas, serie 7000, GAMA COMPLETA con diámetro de 200 mm a 600 mm :**
- línea profesional en **aluminio puro 99% - 3 mm de espesor** ;
 - acabado exterior e interior en **aluminio decapado neutralizado** ;
 - **base de alto espesor constante (3 mm)** para **una excelente distribución y retención del calor** ;
 - **planitud del fondo** obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para **una total adherencia a la superficie de cocción** ;
 - **Mango profesional de acero inoxidable con nervadura reforzada , tubular** para reducir la transmisión de calor, 'full grip'.

marca CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

MRN-102777



Ollas y sartenes de aluminio - serie 7000 de BALLARINI - espesor 3 mm
Olla con 2 asas, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 240 mm, alto 220 mm

€ 37,35

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102778



Ollas y sartenes de aluminio - serie 7000 de BALLARINI - espesor 3 mm
Olla con 2 asas, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 280 mm, alto 275 mm

€ 51,26

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102780



Ollas y sartenes de aluminio - serie 7000 de BALLARINI - espesor 3 mm
Olla con 2 asas, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 320 mm, alto 315 mm

€ 68,13

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102781



Ollas y sartenes de aluminio - serie 7000 de BALLARINI - espesor 3 mm
Olla con 2 asas, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 360 mm, alto 350 mm

€ 96,38

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102783



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor

Olla 2 asas, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 450 mm, altura 415 mm

€ 141,36

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102785



Ollas y sartenes de aluminio - serie 7000 de BALLARINI - espesor 3 mm

Olla con 2 asas, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 600 mm, alto 600 mm

€ 295,44

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



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

