



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BALLARINI - Cubeta mediana C , 1 mango, serie 7000, GAMA COMPLETA con Ø de 160 mm a 320 mm :

- **línea profesional** en **aluminio 99% puro - 3 mm de espesor** ;
- acabado externo e interno en **aluminio decapado neutralizado** ;
- **fondo constante de alto espesor** (3 mm) para una **excelente distribución y mantenimiento del calor** ;
- **planitud del fondo** obtenida cuando se alcanza la temperatura de cocción para una **adherencia completa a la** superficie de cocción;
- **Mango profesional en acero inoxidable con nervadura reforzada** , en **tubular** para reducir la transmisión de calor, 'full grip'.

HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

MRN-102820



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cazo mediano 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 160 mm, alto 85 mm

€ 14,58

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102821



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cazo mediano 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 180 mm, alto 100 mm

€ 16,40

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102822



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola mediana 1 asa, SERIE 7000, de ALUMINIO, diámetro 200 mm, altura 115 mm

€ 18,69

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102824



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cazo mediano 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 240 mm, alto mm 135

€ 25,55

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

MRN-102825



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola mediana 1 asa, SERIE 7000, de ALUMINIO, diámetro 280 mm, altura 165 mm

€ 31,45

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

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

