



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BALLARINI - Cacerola baja 2 asas, serie 7000, GAMA COMPLETA con Ø 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'.

HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

MRN-102801 	Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 240 mm de diámetro, 85 mm de alto	€ 21,30 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega
MRN-102802 	Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 280 mm de diámetro, 105 mm de alto	€ 30,14 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega
MRN-102803 	Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 320 mm de diámetro, 105 mm de alto	€ 33,44 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega
MRN-102804 	Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 360 mm de diámetro, 115 mm de alto	€ 41,30 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega
MRN-102805 	Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 400 mm de diámetro, 140 mm de alto	€ 53,23 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega
MRN-102806	Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 450 mm de diámetro, 160 mm de alto	€ 72,05 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular



Entrega

MRN-102807



Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 500 mm de diámetro, 170 mm de alto

€ 88,67

VAT excluido
Envio a calcular

Entrega

MRN-102808



Cacerola baja de aluminio, 3 mm de espesor, 600 mm de diámetro, 215 mm de alto

€ 127,22

VAT excluido
Envio a calcular

Entrega



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



GAS ELECTRICITY ELECTRICITY ELECTRICITY ELECTRICITY