



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BALLARINI - Cacerola alta, 1 asa, 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-101768



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola alta 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 160 mm, alto 110 mm

Entrega d 4 a 9 días

MRN-101769



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola alta 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro mm 180, alto mm 130

Entrega d 4 a 9 días

MRN-101770



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola alta 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 200 mm, alto 145 mm

Entrega d 4 a 9 días

MRN-101771



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola alta 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 240 mm, alto 160 mm

Entrega d 4 a 9 días

MRN-101772



Ollas, sartenes de aluminio - Serie 7000 de BALLARINI - 3 mm de espesor
Cacerola alta 1 asa, SERIE 7000, en ALUMINIO, diámetro 280 mm, altura 185 mm

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

