



**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**BALLARINI - Casserole haute, 2 anses, série 7000, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 200 mm à 500 mm :**

- **ligne professionnelle en aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm ;**
- **finition extérieure et intérieure en aluminium décapé neutralisé ;**
- **base constante à forte épaisseur (3 mm) pour une excellente répartition et rétention de la chaleur ;**
- **planéité du fond** obtenue lorsque la température de cuisson est atteinte pour **une parfaite adhérence à la surface de cuisson ;**
- **manche professionnel en acier inoxydable avec nervure renforcée , tubulaire**  pour réduire la transmission de chaleur, 'full grip'.

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

**MODÈLES DISPONIBLES**

**MRN-101760**



**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 200 mm, hauteur 145 mm**

**€ 22,30**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**MRN-101765**



**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 240 mm, hauteur 160 mm**

**€ 30,14**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**MRN-101917**



**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 280 mm, hauteur 185 mm**

**€ 43,90**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**MRN-101918**



**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 320 mm, hauteur 210 mm**

**€ 51,26**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**MRN-101919**

**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 360 mm, hauteur 220 mm**

**€ 64,24**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**



**MRN-101920**



**MRN-101921**



**MRN-101922**

**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm,  
diamètre 400 mm, hauteur 250 mm**

**€ 80,97**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm,  
diamètre 450 mm, hauteur 280 mm**

**€ 104,12**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**

**Casserole haute en aluminium, épaisseur 3 mm,  
diamètre 500 mm, hauteur 300 mm**

**€ 126,58**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison**



**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

