



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BALLARINI - Casserole basse, 1 manche, série 7000, GAMME COMPLÈTE avec Ø de 200 mm à 360 mm :

- **ligne professionnelle en aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm ;**
- finition extérieure et intérieure en **aluminium décapé neutralisé ;**
- **base constante** à haute 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-109875



Casserole basse en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 200 mm, hauteur 80 mm

€ 17,04

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-109876



Casserole basse en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 240 mm, hauteur 85 mm

€ 20,65

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-109877



Casserole basse en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 280 mm, hauteur 105 mm

€ 30,48

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

MRN-109878



Casserole basse en aluminium, épaisseur 3 mm, diamètre 320 mm, hauteur 105 mm

€ 38,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



SERIE 7000
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

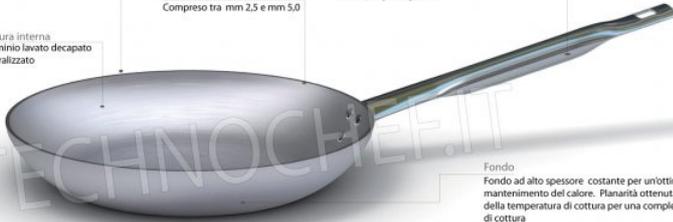
Made in Italy

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

