



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BALLARINI - **CUISEUR À PÂTES ALUMINIUM** , 2 poignées, avec 3 PANIERS , **série 7000, diamètre 360 mm, hauteur 220 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** ;
- **Panier chauffant 1/3 pour pâtes** avec poignée tubulaire et **crochet pour position d'égouttage**
- **Manche professionnel en acier inoxydable avec nervure renforcée** , **tubulaire** pour réduire la transmission de chaleur, **prise totale** .
- .

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BLR7036.36 	Cuiseur à pâtes avec 3 paniers 1/3, en ALUMINIUM, diamètre 360 mm, hauteur 220 mm	<p>€ 222,71 TVA exclue Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p>



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



LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%

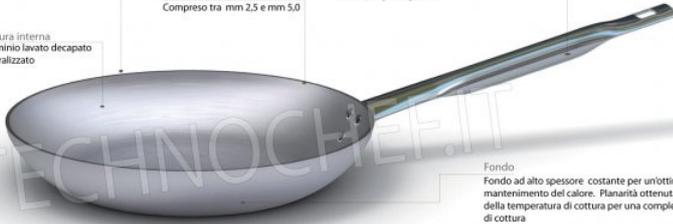
Made in Italy

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

