



DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

BALLARINI - POT DE CUISINE À PÂTES haut, 4 PANIERS , 2 poignées, série 7000, gamme complète avec diamètre de 360 mm à 500 mm :

- **ligne professionnelle** en **aluminium pur à 99% - épaisseur 3 mm** ;
- finition extérieure et intérieure en **aluminium neutralisé décapé** ;
- **fond épais constant** (3 mm) pour une **excellente distribution et maintenance de la chaleur** ;
- **planéité du fond** obtenue lorsque la température de cuisson est atteinte pour **une adhérence totale à la surface de cuisson** ;
- **Panier chauffe-pâtes** avec poignée et **crochet pour une position dégoulinante**;
- **poignée professionnelle en acier inoxydable avec nervure renforcée** , en **tube** pour réduire la transmission de chaleur, "à pleine adhérence".

• **Marque CE**
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

BLR7038.36



Marmite Cuiseur à pâtes diamètre mm 360 avec 4 Paniers

Cuiseur à pâtes haut avec 4 1/4 paniers, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre mm 360, hauteur mm 220

€ 223,31

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

BLR7038.40



Marmite Cuiseur à pâtes diamètre 400 mm avec 4 paniers

Cuiseur à pâtes haut avec 4 paniers 1/4, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 400 mm, hauteur 250 mm

€ 263,90

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

BLR7038.50



Marmite Cuiseur à pâtes diamètre 500 mm avec 4 paniers

Cuiseur à pâtes haut avec 4 paniers 1/4, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre 500 mm, hauteur 280 mm

€ 360,82

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

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

