



**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**BALLARINI - POT DE CUISSON À PÂTES EN 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 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 1/3** avec poignée tubulaire et **crochet pour égoutter**
- **Poignée nervurée professionnelle renforcée en acier inoxydable , tubulaire** pour réduire la transmission de chaleur, à **pleine adhérence** .
- .

**Marque CE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

**MODÈLES DISPONIBLES**



**Cuiseur à pâtes Pot avec 3 paniers**  
Cuiseur à pâtes haut avec 3 1/3 paniers, SÉRIE 7000, en ALUMINIUM, diamètre mm 360, hauteur mm 220

**€ 214,92**  
*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**  
**Livraison 4 à 9 jours**

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<p><b>BLR7064.36</b></p> 	<p><b>Ballarini Professionale - PANIER 1/3 Aluminium, pour 3 paniers cuiseur à pâtes, Ø 36 cm</b> Panier 1/3 en aluminium avec crochet, Série 7000, diamètre 360 mm, H 230 mm, pour cuiseur à pâtes 3 paniers Mod.7036.36</p>	<p><b>€ 44,24</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b></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

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

