



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

BLR7036.36



Livraison 4 à 9 jours

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

BLR7064.36



Livraison 4 à 9 jours

Ballarini Professionale - PANIER 1/3 Aluminium, pour 3 paniers cuiseur à pâtes, Ø 36 cm

Panier 1/3 en aluminium avec crochet, Série 7000, diamètre 360 mm, H 230 mm, pour cuiseur à pâtes 3 paniers Mod.7036.36



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

