


DESCRIPTION PROFESSIONELLE

POT DE CUISSON À PÂTES haut, 2 poignées, avec 2 PANIERS, série 7000, GAMME COMPLÈTE d'un diamètre de 280 mm à 320 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 1/2** avec poignée tubulaire et **crochet pour la position d'égouttement**
- **Poignée nervurée professionnelle renforcée en acier inoxydable** , **tubulaire** pour réduire la transmission de chaleur, à **pleine adhérence** .

Marque CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES
BLR7035.28


Ballarini Professionale - CUISEUR A PÂTES en Aluminium 2 PANIERS, diamètre 28 cm

Cuiseur à pâtes en aluminium épaisseur 3 mm avec 2 1/2 paniers, SÉRIE 7000, diamètre 280 mm, hauteur 185 mm

Livraison 4 à 9 jours

BLR7035.32


Ballarini Professionale - CUISEUR À PÂTES Aluminium 2 PANIERS, diamètre 32 cm

Cuiseur à pâtes haut en aluminium, épaisseur 3 mm, avec 2 paniers 1/2, SÉRIE 7000, diamètre 320 mm, hauteur 210 mm

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
BLR7063.28 	Ballarini Professionale - 1/2 PANIER en aluminium, pour 2 paniers cuiseurs à pâtes, Ø 28 cm 1/2 panier en aluminium avec crochet, série 7000, diamètre 280 mm, H 200 mm, pour cuiseur à pâtes 2 paniers Mod.7035.28.	Livraison 4 à 9 jours

BLR7063.32



Livraison 4 à 9 jours

**Ballarini Professionale - 1/2 PANIER en Aluminium,
pour 2 Paniers Cuiseurs à Pâtes, Ø 32 cm**
1/2 panier en aluminium avec crochet, série 7000,
diamètre 320 mm, H 225 mm, pour cuiseur à pâtes 2
paniers Mod.7035.32.



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. Planità ottenuta al raggiungimento
della temperatura di cottura per una completa aderenza al piano
di cottura

Fonti di riscaldamento

