



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Niedrig ausgestellte "springende" Pfanne mit 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 200 mm bis 450 mm :

- **professionelle Linie** aus **99 % reinem Aluminium - 3 mm Dicke** ;
- Außen- und Innenausführung aus **neutralisiertem, gebeiztem Aluminium** ;
- **dicker Boden (3 mm)** für **hervorragende Wärmeverteilung und -erhaltung** ;
- **Ebenheit des Bodens** , die beim Erreichen der Kochtemperatur für **eine vollständige Haftung auf der Kochfläche** erreicht wird;
- **professioneller Edelstahlgriff mit verstärkten Rippen** , **röhrenförmig** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, „voller Griff“.

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-102826



Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 200 mm Durchmesser, 40 mm hoch

€ 13,14

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-102828



Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 240 mm Durchmesser, 45 mm hoch

€ 15,30

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-102830



Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 280 mm Durchmesser, 50 mm hoch

€ 17,66

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-102832



Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 320 mm Durchmesser, 50 mm hoch

€ 19,98

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-102833 	Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 360 mm Durchmesser, 55 mm hoch	€ 29,12 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung
MRN-102834 	Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 400 mm Durchmesser, 60 mm hoch	€ 33,80 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung
MRN-102835 	Aluminiumpfanne, 3 mm stark, 450 mm Durchmesser, 65 mm hoch	€ 51,69 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung



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

Finitura interna
 Alluminio lavato decapato
 neutralizzato

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





