


**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**BALLARINI - Niedriger Kochtopf, 2 Griffe, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 200 mm bis 600 mm :**

- **professionelle Linie** aus **99 % reinem Aluminium - 3 mm dick** ;
- äußere und innere Oberfläche aus **neutralisiertem, gebeiztem Aluminium** ;
- **Konstant hohe Bodenstärke** (3 mm) für **hervorragende Wärmeverteilung und -speicherung** ;
- **Ebenheit des Bodens**, die erreicht wird, wenn die Kochtemperatur erreicht ist, um **eine vollständige Haftung auf der Kochfläche** zu gewährleisten;
- **Professioneller Edelstahlgriff mit verstärkter Rippe** , **rohrförmig** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, „Full Grip“.

**HERGESTELLT IN ITALIEN**
**VERFÜGBARE MODELLE**

	<b>MRN-102801</b> <b>Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 240 mm Durchmesser, 85 mm hoch</b>	<b>€ 21,30</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b>
	<b>MRN-102802</b> <b>Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 280 mm Durchmesser, 105 mm hoch</b>	<b>€ 30,14</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b>
	<b>MRN-102803</b> <b>Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 320 mm Durchmesser, 105 mm hoch</b>	<b>€ 33,44</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b>
	<b>MRN-102804</b> <b>Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 360 mm Durchmesser, 115 mm hoch</b>	<b>€ 41,30</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b>
	<b>MRN-102805</b> <b>Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 400 mm Durchmesser, 140 mm hoch</b>	<b>€ 53,23</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b>
<b>MRN-102806</b>	<b>Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 450 mm Durchmesser, 160 mm hoch</b>	<b>€ 72,05</b> <i>Ohne MwSt</i>



Versand berechnet werden

Lieferung

**MRN-102807**



**Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 500 mm Durchmesser, 170 mm hoch**

**€ 88,67**

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung

**MRN-102808**



**Niedriger Aluminiumtopf, 3 mm dick, 600 mm Durchmesser, 215 mm hoch**

**€ 127,22**

Ohne MwSt  
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

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

