



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Hoher Kochtopf, 2 Griffe, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Ø von 200 mm bis 500 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

<p>MRN-101760</p> 	<p>Hoher Aluminiumtopf, 3 mm dick, 200 mm Durchmesser, 145 mm hoch</p>	<p>€ 22,30 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung</p>
<p>MRN-101765</p> 	<p>Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 240 mm Durchmesser, 160 mm hoch</p>	<p>€ 30,14 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung</p>
<p>MRN-101917</p> 	<p>Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 280 mm Durchmesser, 185 mm hoch</p>	<p>€ 43,90 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung</p>
<p>MRN-101918</p> 	<p>Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 320 mm Durchmesser, 210 mm hoch</p>	<p>€ 51,26 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung</p>
<p>MRN-101919</p>	<p>Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 360 mm Durchmesser, 220 mm hoch</p>	<p>€ 64,24 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung</p>



MRN-101920



Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 400 mm Durchmesser, 250 mm hoch

€ 80,97

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-101921



Hoher Aluminiumtopf, 3 mm dick, 450 mm Durchmesser, 280 mm hoch

€ 104,12

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-101922



Hoher Kochtopf aus Aluminium, 3 mm dick, 500 mm Durchmesser, 300 mm hoch

€ 126,58

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

