



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - ALUMINIUM-Topf mit 2 Griffen, Serie 7000, KOMPLETTES SORTIMENT mit Durchmesser 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“.

CE-Kennzeichnung

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-102777



Topf mit 2 Aluminiumgriffen, Stärke 3 mm, Durchmesser 240 mm, Höhe 220 mm

€ 37,35

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102778



Topf mit 2 Aluminiumgriffen, Stärke 3 mm, Durchmesser 280 mm, Höhe 275 mm

€ 51,26

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102780



Topf mit 2 Aluminiumgriffen, Stärke 3 mm, Durchmesser 320 mm, Höhe 315 mm

€ 68,13

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102781



Topf mit 2 Aluminiumgriffen, Stärke 3 mm, Durchmesser 360 mm, Höhe 350 mm

€ 96,38

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102783



Topf mit 2 Aluminiumgriffen, 3 mm dick, 450 mm Durchmesser, 415 mm hoch

€ 141,36

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102785



Topf mit 2 Aluminiumgriffen, 3 mm dick, 600 mm Durchmesser, 600 mm hoch

€ 295,44

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



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

