



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Hoher Nudelkocher , 4 Körbe , 2 Griffe, Serie 7000, komplettes Sortiment mit Durchmesser von 360 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;
- **Nudelwärmkorb** mit Griff und **Haken für die Abtropfposition**;
- **Professioneller Edelstahlgriff mit verstärkter Rippe** , **rohrförmig** zur Reduzierung der Wärmeübertragung, „Full Grip“.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

BLR7038.36



Nudelkocher mit 4 1/4 Körben, aus ALUMINIUM, Durchmesser 360 mm, Höhe 220 mm

€ 231,37

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

BLR7038.40



Nudelkocher mit 4 1/4 Körben, aus ALUMINIUM, Durchmesser 400 mm, Höhe 250 mm

€ 273,16

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

BLR7038.50



Nudelkocher mit 4 1/4 Körben, aus ALUMINIUM, Durchmesser 500 mm, Höhe 280 mm

€ 373,98

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%

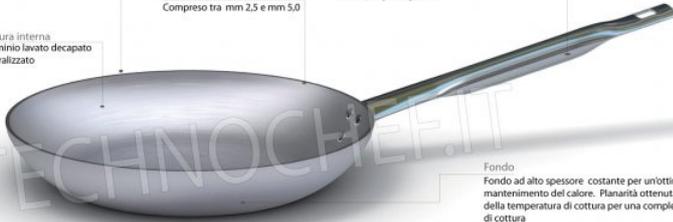
Made in Italy

Finitura esterna
Alluminio lavato decapato
neutralizzato

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

Fonti di riscaldamento

