



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Hoher Auflauf, 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTE REICHWEITE mit Ø von 160 mm bis 320 mm :

- **professionelle Linie** aus **99% reinem Aluminium - 3 mm dick** ;
- Außen- und Innenbeschichtung aus **neutralisiertem eingelegtem Aluminium** ;
- **Boden mit konstant hoher Dicke (3 mm)** für **hervorragende Wärmeverteilung und Wartung** ;
- **Ebenheit des Bodens**, erhalten, wenn die Kochtemperatur erreicht ist, um **vollständig an der Kochfläche zu haften**;
- **Professioneller Griff aus Edelstahl mit verstärkter Rippe** , **röhrenförmig** , um die Wärmeübertragung zu reduzieren, „voller Griff“.

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-101768



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick

Fleischtopf mit 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 160 mm, Höhe 110 mm

€ 17,08

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-101769



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick

Hohe Kasserolle mit 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser mm 180, Höhe mm 130

€ 18,27

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-101770



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick

Bratentopf mit 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 200 mm, Höhe 145 mm

€ 20,06

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-101771



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick

Fleischtopf mit 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 240 mm, Höhe 160 mm

€ 26,36

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-101772



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick

Fleischtopf mit 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 280 mm, Höhe 185 mm

€ 37,74

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

