



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - Niedrig ausgestellte Pfanne "zum Springen" mit 1 Griff, Serie 7000, KOMPLETTE REICHWEITE mit Ø von 200 mm bis 450 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-102826



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 200 mm, Höhe 40 mm

Lieferung

MRN-102828



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 240 mm, Höhe 45 mm

Lieferung

MRN-102830



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 280 mm, Höhe 50 mm

Lieferung

MRN-102832



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 320 mm, Höhe 50 mm

Lieferung

MRN-102833



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 360 mm, Höhe 55 mm

Lieferung

MRN-102834



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 400 mm, Höhe 60 mm

Lieferung

MRN-102835



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

Flache Pfanne TO JUMP, 1 Griff, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 450 mm, Höhe 65 mm

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

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



