



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BALLARINI - ALUMINIUM Topf 2 Griffe, Serie 7000, KOMPLETTE BEREICH mit einem Durchmesser von 200 mm bis 600 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“.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-102776



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick
Topf mit 2 Griffen, SERIE 7000, aus ALUMINIUM,
Durchmesser 200 mm, Höhe 180 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102777



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick
Topf 2 Griffe, SERIE 7000, aus ALUMINIUM,
Durchmesser 240 mm, Höhe 220 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102778



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick
Topf mit 2 Griffen, SERIE 7000, aus ALUMINIUM,
Durchmesser 280 mm, Höhe 275 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102780



Töpfe, Pfannen aus Aluminium - Serie 7000 von BALLARINI - 3 mm dick
Topf mit 2 Griffen, SERIE 7000, aus ALUMINIUM,
Durchmesser 320 mm, Höhe 315 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102781



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

Topf 2 Griffe, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 360 mm, Höhe 350 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102783



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

Topf 2 Griffe, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 450 mm, Höhe 415 mm

Lieferung 4 bis 9 Tage

MRN-102785



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

Topf mit 2 Griffen, SERIE 7000, aus ALUMINIUM, Durchmesser 600 mm, Höhe 600 mm

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



