


**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**BALLARINI - Casseruola media, 1 manico, serie 7000, GAMMA COMPLETA con Ø da 160 mm a 320 mm:**

- **linea professionale** in alluminio puro al 99% - spessore 3 mm;
- finitura esterna ed interna in **alluminio decapato neutralizzato**;
- **fondo ad alto spessore** (3 mm) **costante** per un'**ottima distribuzione e mantenimento del calore**;
- **planarità del fondo** ottenuta al raggiungimento della temperatura di cottura per una **completa aderenza al piano di cottura**;
- **manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata**, in **tubolare** per ridurre la trasmissione del calore, 'a piena presa'.

**MADE IN ITALY**
**MODELLI DISPONIBILI**
**MRN-102820**

**Casseroola media in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 160, alta mm 85**
**€ 14,58 + IVA**

 € 17,79 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102821**

**Casseroola media in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 180, alta mm 100**
**€ 16,40 + IVA**

 € 20,01 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102822**

**Casseroola media in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 200, alta mm 115**
**€ 18,69 + IVA**

 € 22,80 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102824**

**Casseroola media in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 240, alta mm 135**
**€ 25,55 + IVA**

 € 31,17 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**MRN-102825**

**Casseroola media in alluminio, spessore 3 mm, diametro mm 280, alta mm 165**
**€ 31,45 + IVA**

 € 38,37 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**SERIE 7000**  
2,5 MM - 5 MM - ALLUMINIO BIANCO



**LINEA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO PURO 99%**

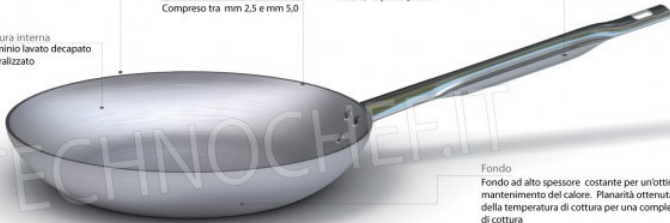
Made in Italy

Finitura esterna  
Alluminio lavato decapato  
neutralizzato

Spessore costante  
Compreso tra mm 2,5 e mm 5,0

Manifattura  
Manifattura 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

