



## Linea in lega di alluminio ad alto spessore



Cottura su piani a induzione facilitata grazie alla Serie 6800 Ballarini Professionale. Il segreto? Lo spessore della piastra ferritica ridotto a pochi decimi di millimetro. Questo accorgimento evita l'inutile appesantimento dell'utensile a vantaggio dell'alto spessore del fondo di alluminio che favorisce una cottura omogenea scongiurando fastidiosi punti di surriscaldamento. Un'apposita tecnologia di applicazione studiata dalla Ballarini è garanzia assoluta contro il distacco della piastra ferritica dal corpo dell'utensile a causa di shock termici. Stabilità, ottima conducibilità termica e maneggevolezza sono plus irrinunciabili per il cuoco professionista.

### serie 6800

#### Spessore differenziato

Spessore fondo costante  
5,0 mm

#### Finitura interna

Alluminio lavato decapato  
neutralizzato

#### Finitura esterna

Alluminio satinato

#### Fondo

Fondo per induzione realizzato con speciale applicazione brevettata di un disco in acciaio. Garantisce un'omogenea distribuzione del calore. Adatto per tutte le fonti di calore

#### Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox a nervatura rinforzata, in tubolare per ridurre la trasmissione del calore a Fondo per induzione realizzato con speciale applicazione brevettata di un disco in acciaio. Garantisce un'omogenea distribuzione del calore. Adatto per tutte le fonti di calore

#### Padella svasata alta "a saltare" 1 manico

CM 28 - H 7,0 COD 6802  
CM 32 - H 7,5 COD 6802  
CM 36 - H 8,0 COD 6802  
CM 40 - H 8,5 COD 6802



CM 14,5  
CM 18  
CM 22  
CM \*

\* Idonei per induttori di diametro 22CM e oltre



#### Padella dritta "a friggere" 1 manico

CM 24 - H 6,0 COD 6804  
CM 28 - H 6,5 COD 6804  
CM 32 - H 6,5 COD 6804  
CM 36 - H 6,5 COD 6804



CM 18  
CM 22  
CM 22  
CM 22

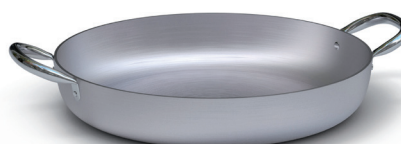


#### Tegame 2 maniglie

CM 28 - H 6,5 COD 6808  
CM 32 - H 6,5 COD 6808  
CM 36 - H 6,5 COD 6808



CM 22  
CM 22  
CM 22



#### Casseruola media 1 manico

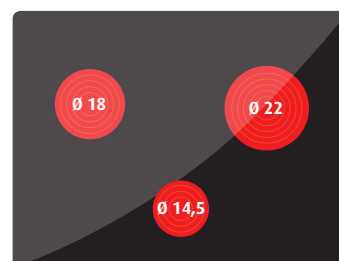
CM 20 - H 9,0 COD 6826  
CM 24 - H 11,0 COD 6826  
CM 28 - H 12,5 COD 6826



CM 18  
CM 22  
CM 22



Istruzioni per un uso  
corretto degli articoli a  
induzione



SERIE **6800**  
5 MM - ALLUMINIO BIANCO



## LINEA IN LEGA DI ALLUMINIO AD ALTO SPESSORE

Made in Italy

### Finitura interna

Alluminio lavato decapato  
neutralizzato

### Spessore costante

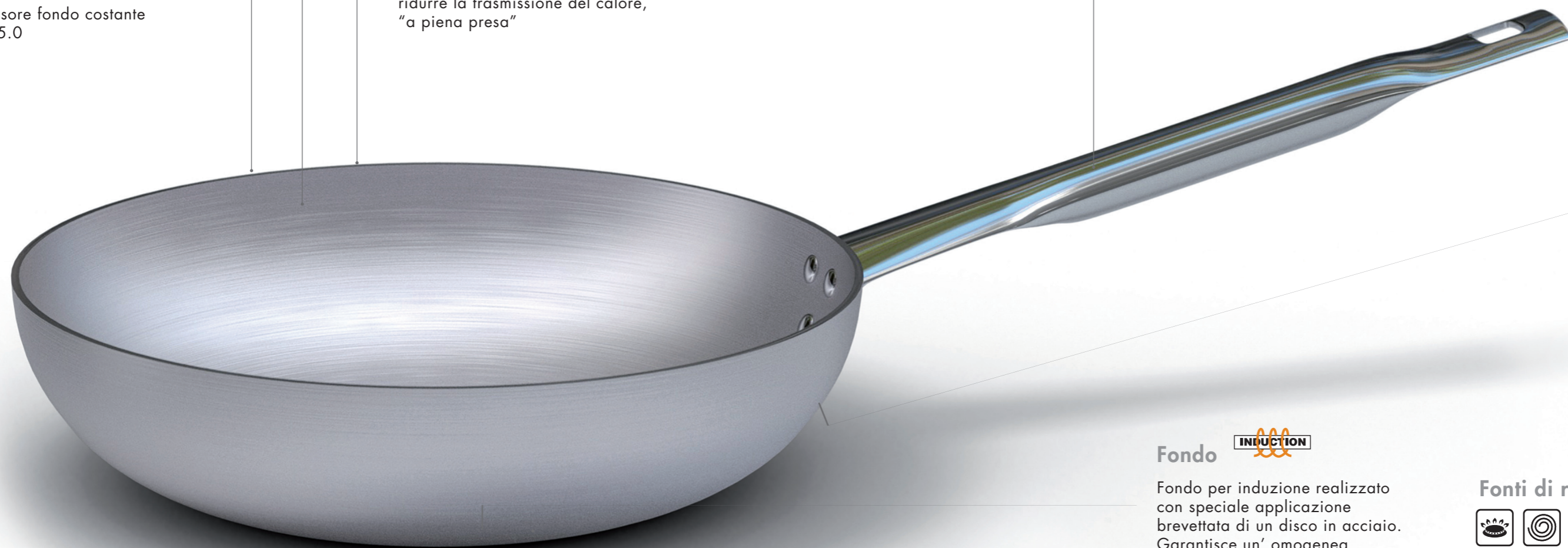
Spessore fondo costante  
mm 5.0

### Finitura esterna

Alluminio satinato

### Manicatura

Manicatura professionale in acciaio inox  
a nervatura rinforzata, in tubolare per  
ridurre la trasmissione del calore,  
"a piena presa"



### Fondo

Fondo per induzione realizzato  
con speciale applicazione  
brevettata di un disco in acciaio.  
Garantisce un' omogenea  
distribuzione del calore.  
Adatto per tutte le fonti di calore

### Fonti di riscaldamento

