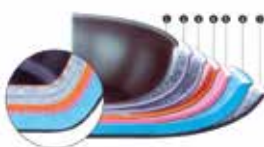




SERIE 2800

**Alluminio con rivestimento antiaderente
professionale granite**
Spessore costante mm 3

KERASTONE PROFI GRANITE - SEZIONE DELLA PENTOLA



1. Impermeabilizzazione a massima antiaderenza
2. Doppio strato di materiali indurenti, otticamente visibili, per una eccezionale resistenza al graffio, al taglio, all'usura
4. Strato di rivestimento intermedio a resistenza diffusa, struttura di rinforzo ad elevata carica minerale
5. Strato di rivestimento di ancoraggio
6. Corpo in alluminio preventivamente trattato a rugosità controllata
7. Finitura esterna in alluminio satinato

PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO KERASTONE PROFI GRANITE



115434 - Ø CM 24 H 4,5
115435 - Ø CM 28 H 5
115436 - Ø CM 32 H 5
115437 - Ø CM 36 H 5,5
115438 - Ø CM 40 H 6

PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO KERASTONE PROFI GRANITE



115439 - Ø CM 24 H 7
115440 - Ø CM 28 H 7
115441 - Ø CM 32 H 7,5
115442 - Ø CM 36 H 8
115443 - Ø CM 40 H 8,5

CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO KERASTONE PROFI GRANITE



122945 - Ø CM 16 H 8,5
122946 - Ø CM 20 H 11,5
122947 - Ø CM 24 H 13,5

TEGAME 2 MANICI KERASTONE PROFI GRANITE



116415 - Ø CM 28 H 6,5
116416 - Ø CM 32 H 6,5
116417 - Ø CM 36 H 6,5
116418 - Ø CM 40 H 7



SERIE 2100

Alluminio antiaderente professionale, esterno antimacchia

Linea Professionale in alluminio puro 99% Spessore costante fondo e parete 3,0 mm

Serie 2100 è la nuova linea di utensili di cottura firmata Ballarini Professionale. Realizzata in alluminio antiaderente, il materiale adatto per le più variegate esigenze di cottura, si distingue per l'eccellente funzionalità e per il rivestimento esterno antimacchia che facilita il lavaggio in lavastoviglie. Il manico professionale in acciaio inox, particolarmente resistente alle torsioni, è testato dal reparto R&S della Ballarini secondo i più severi capitolati descritti nello standard europeo EN12983-1. La Serie 2100 offre stabilità, ottima conducibilità termica e maneggevolezza, plus irrinunciabili per il cuoco professionista.

Finitura interna

Rivestimento antiaderente professionale Kerastone Profi, versatile per tutte le cotture

Finitura esterna

Ad altissima resistenza termica, antimacchia, antigraffio, facile da pulire

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

Manicatura

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

PADELLA BASSA 1 MANICO



141481 - Ø CM 20 H 4
137275 - Ø CM 24 H 4,5
137276 - Ø CM 28 H 5
137277 - Ø CM 32 H 5
137278 - Ø CM 36 H 5,5
137279 - Ø CM 40 H 6

PADELLA ALTA 1 MANICO



137280 - Ø CM 20 H 5,5
137281 - Ø CM 24 H 7
137282 - Ø CM 28 H 7
137283 - Ø CM 32 H 7,5
137284 - Ø CM 36 H 8
137285 - Ø CM 40 H 8,5

CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO



137291 - Ø CM 16 H 8,5 LT 1,5
137292 - Ø CM 20 H 10 LT 3,2
137293 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO



141482 - Ø CM 20 H 8 LT 2,3
141483 - Ø CM 24 H 8,5 LT 3,6
141484 - Ø CM 28 H 10,5 LT 6



**Linea induzione in lega di alluminio ad alto spessore
con rivestimento antiaderente professionale
di alta qualità Kerastone Profi superior**
Spessore fondo costante mm 4



Schede
Prodotti



Video progetto
pentola del cuore

Spessore costante

Spessore fondo e parete costante 4 mm

Finitura interna

Rivestimento antiaderente professionale Kerastone Profi Superior, versatile per tutte le cotture

Finitura esterna

Alluminio satinato

Fondo

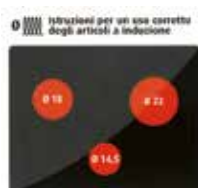
Fondo per induzione ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa.

Manicatura

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

**CASSERUOLA MEDIA 2 MANICI
ANTIADERENTE A INDUZIONE**



109836 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
109837 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5
109838 - Ø CM 28 H 16,5 LT 9,2

Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21

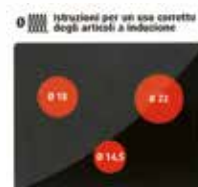
**CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO
ANTIADERENTE A INDUZIONE**



109839 - Ø CM 20 H 9 LT 3,2
109840 - Ø CM 24 H 11 LT 5,5

Ø CM 14,5
Ø CM 18

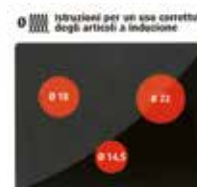
**PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO
ANTIADERENTE A INDUZIONE**



101851 - Ø CM 28 H 5,5
101852 - Ø CM 32 H 7
101853 - Ø CM 36 H 7
128369 - Ø CM 40 H 7,5

Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24

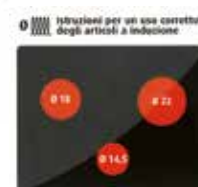
**PADELLA DRITTA "A FRIGGERE"
1 MANICO ANTIADERENTE A INDUZIONE**



109640 - Ø CM 20 H 5,5
109639 - Ø CM 24 H 6
113626 - Ø CM 28 H 6,5
108091 - Ø CM 32 H 6,5

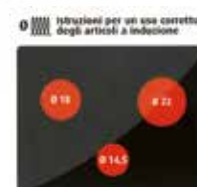
Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24

TEGAME 2 MANICI ANTIADERENTE A INDUZIONE



140586 - Ø CM 24 H 6
114489 - Ø CM 28 H 6,5
115696 - Ø CM 32 H 6,5

Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24



118208 - CREPIERA ANTIADERENTE
1 MANICO Ø CM 30

Ø CM 24



141103 - CONF. 2 PZ SPUGNA ANTIGRAFFIO PER PENTOLE E PADELLE ANTIADERENTI E PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA (conf. in blister appendibile, da utilizzare sempre umide, da asciutte potrebbero graffiare)

COPERCHIO VETRO



143275 - Ø CM 40
143273 - Ø CM 36
143271 - Ø CM 32
143270 - Ø CM 30
143269 - Ø CM 28
143268 - Ø CM 26
143267 - Ø CM 24
143266 - Ø CM 22
143265 - Ø CM 20
143264 - Ø CM 18
143263 - Ø CM 16
143262 - Ø CM 14

SERIE 2000

Alluminio con rivestimento antiaderente professionale

Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0



Corpo in alluminio 1

Sottostrato ruvido con pretrattamento speciale 2

Strato di ancoraggio rinforzato con particelle ceramiche 3

Strato intermedio del rivestimento a rinforzo ceramico 4

Finitura superficiale ad elevata antiaderenza 5

CASSERUOLA MEDIA 2 MANICI KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



101840 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
101841 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5
101842 - Ø CM 28 H 16,5 LT 9,2
101843 - Ø CM 32 H 18,5 LT 14,5

101844 - Ø CM 36 H 20,5 LT 20
101845 - Ø CM 40 H 22,5 LT 27,2
101846 - Ø CM 45 H 25 LT 38,7

CASSERUOLA BASSA 2 MANICI KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



101833 - Ø CM 20 H 8 LT 2,3
101834 - Ø CM 24 H 8,5 LT 3,6
101835 - Ø CM 28 H 10,5 LT 6
101836 - Ø CM 32 H 10,5 LT 8

101837 - Ø CM 36 H 11,5 LT 11
101838 - Ø CM 40 H 14 LT 16,6
101839 - Ø CM 45 H 16 LT 24,6

PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



101818 - Ø CM 20 H 5,5
101819 - Ø CM 24 H 7
101820 - Ø CM 28 H 7
101821 - Ø CM 32 H 7,5

101822 - Ø CM 36 H 8
101823 - Ø CM 40 H 8,5
101824 - Ø CM 45 H 10

PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



102857 - Ø CM 20 H 4
102858 - Ø CM 24 H 4,5
102859 - Ø CM 28 H 5
102860 - Ø CM 32 H 5

102861 - Ø CM 36 H 5,5
102862 - Ø CM 40 H 6
101927 - Ø CM 45 H 6,5 CON MANIGLIA

TEGAME 2 MANICI KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



101825 - Ø CM 20 H 5,5
101826 - Ø CM 24 H 6
101827 - Ø CM 28 H 6,5
101828 - Ø CM 32 H 6,5

101829 - Ø CM 36 H 6,5
101830 - Ø CM 40 H 7
101831 - Ø CM 45 H 8
101832 - Ø CM 50 H 8,5



107557 - CASSERUOLA 1 MANICO KERASTONE PROFI ANTIADERENTE
Ø CM 28 H 10,5 LT 6 ^{IEI}



TORTIERA RETTANGOLARE 2 MANICI KERASTONE PROFI ANTIADERENTE

101847 - CM 42,5X32 H 8
101849 - CM 52X39 H 9
101850 - CM 63X46 H 10

LINEA IN LEGA DI ALLUMINIO ANTIADERENTE PROFESSIONALE ADATTA ALLA COTTURA SU PIANI A INDUZIONE

Versatile, adatta per tutte le preparazioni, la Serie 6700 Ballarini Professionale incontra le esigenze dei cuochi più esigenti. Il fondo a induzione, studiato dai laboratori di ricerca Ballarini e applicato con un'apposita tecnologia, è garanzia assoluta contro il distacco della piastra ferritica dal corpo dell'utensile a causa di shock termici. La manichatura ergonomica e professionale in acciaio inox a piena presa assicura comfort e sicurezza.



Schede
Prodotti



Video progetto
pentola del cuore

Spessore costante

Spessore fondo e parete costante 4 mm

Finitura interna

Rivestimento antiaderente professionale Kerastone Profi Superior, versatile per tutte le cotture

Finitura esterna

Alluminio satinato

Fondo

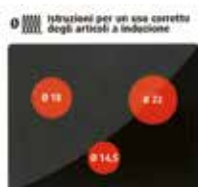
Fondo per induzione ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distacco e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa.

Manicatura

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

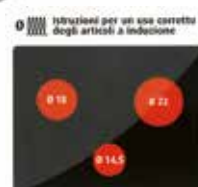
CASSERUOLA MEDIA 2 MANICI KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



140584 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
135744 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5
140585 - Ø CM 28 H 16,5 LT 9,2

Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21

CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



131924 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
140583 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5

Ø CM 14,5
Ø CM 18

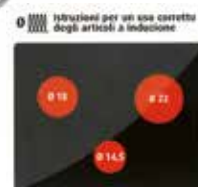
PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



140576 - Ø CM 28 H 7
140577 - Ø CM 32 H 7,5
140578 - Ø CM 36 H 8
140579 - Ø CM 40 H 8

Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24

TEGAME 2 MANICI KERASTONE PROFI ANTIADERENTE



140580 - Ø CM 24 H 6
140581 - Ø CM 28 H 6,5
140582 - Ø CM 32 H 6,5

Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24

SERIE 1500 RAME STAGNATO



101885 - CASSERUOLA MEDIA
2 MANICI Ø CM 20 H 10 [E]
101896 - COPERCHIO Ø CM 16 [E]

COPERCHIO VETRO



143275 - Ø CM 40
143273 - Ø CM 36
143271 - Ø CM 32
143270 - Ø CM 30
143269 - Ø CM 28
143268 - Ø CM 26

143267 - Ø CM 24
143266 - Ø CM 22
143265 - Ø CM 20
143264 - Ø CM 18
143263 - Ø CM 16
143262 - Ø CM 14



141103 - CONF. 2 PZ SPUGNA ANTIGRAFFIO PER PENTOLE E PADELLE
ANTIADERENTI E PIANI COTTURA IN VETROCERAMICA
(conf. in blister appendibile, da utilizzare sempre umide,
da asciutte potrebbero graffiare)



SERIE 7000

Alluminio bianco

Linea Professionale in alluminio puro 99% Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

PENTOLA 2 MANICI



102776 - Ø CM 20 H 18 LT 5,5
102777 - Ø CM 24 H 22 LT 9,5
102778 - Ø CM 28 H 26 LT 16,5
102780 - Ø CM 32 H 31,5 LT 25
102781 - Ø CM 36 H 35 LT 35
102783 - Ø CM 45 H 41,5 LT 65
102785 - Ø CM 60 H 56 LT 155

CASSERUOLA ALTA 2 MANICI



101760 - Ø CM 20 H 14,5 LT 4,2
101765 - Ø CM 24 H 16 LT 7
101917 - Ø CM 28 H 18,5 LT 11
101918 - Ø CM 32 H 21 LT 15
101919 - Ø CM 36 H 22 LT 21,5
101920 - Ø CM 40 H 25 LT 30,5
101921 - Ø CM 45 H 28 LT 45,5
101922 - Ø CM 50 H 30 LT 57,5

CASSERUOLA MEDIA 2 MANICI



101761 - Ø CM 18 H 10 LT 2,3
102791 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
102792 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5
102793 - Ø CM 28 H 16,5 LT 9,2
102794 - Ø CM 32 H 18,5 LT 14,5
102795 - Ø CM 36 H 20,5 LT 20
102796 - Ø CM 40 H 22,5 LT 27,2
102797 - Ø CM 45 H 25 LT 38,7
102798 - Ø CM 50 H 28 LT 53,5
102799 - Ø CM 60 H 35 LT 88

CASSERUOLA BASSA 2 MANICI



102801 - Ø CM 24 H 8,5 LT 3,6
102802 - Ø CM 28 H 10,5 LT 6
102803 - Ø CM 32 H 10,5 LT 8
102804 - Ø CM 36 H 11,5 LT 11
102805 - Ø CM 40 H 14 LT 16,6
102806 - Ø CM 45 H 16 LT 24,6
102807 - Ø CM 50 H 17 LT 32,5
102808 - Ø CM 60 H 21 LT 59

TEGAME 2 MANICI



102812 - Ø CM 20 H 5,5
102813 - Ø CM 24 H 6
102814 - Ø CM 28 H 6,5
102815 - Ø CM 32 H 6,5
102816 - Ø CM 36 H 6,5
102817 - Ø CM 40 H 7
102818 - Ø CM 45 H 8
102819 - Ø CM 50 H 8,5
101756 - Ø CM 60 H 9

CASSERUOLA ALTA 1 MANICO



101768 - Ø CM 16 H 11 LT 2
101769 - Ø CM 18 H 13 LT 3
101770 - Ø CM 20 H 14,5 LT 4,2
101771 - Ø CM 24 H 16 LT 7
101772 - Ø CM 28 H 18,5 LT 11

CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO



102820 - Ø CM 16 H 8,5 LT 1,5
102821 - Ø CM 18 H 10 LT 2,3
102822 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
102824 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5
102825 - Ø CM 28 H 16,5 LT 9,2

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO



109875 - Ø CM 20 H 8 LT 2,3
109876 - Ø CM 24 H 8,5 LT 3,6
109877 - Ø CM 28 H 10,5 LT 6
109878 - Ø CM 32 H 10,5 LT 8

PADELLA WOK 1 MANICO



101754 - Ø CM 24 H 7,5
101755 - Ø CM 28 H 8,8



COPERCHIO VETRO

143275 - Ø CM 40 ■ 143269 - Ø CM 28 ■ 143265 - Ø CM 20 ■
143273 - Ø CM 36 ■ 143268 - Ø CM 26 ■ 143264 - Ø CM 18 ■
143271 - Ø CM 32 ■ 143267 - Ø CM 24 ■ 143263 - Ø CM 16 ■
143270 - Ø CM 30 ■ 143266 - Ø CM 22 ■ 143262 - Ø CM 14 ■





SERIE 7000

Alluminio bianco

Linea Professionale in alluminio puro 99% Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



101744 - Ø CM 20 H 5,5
101746 - Ø CM 24 H 7
101748 - Ø CM 28 H 7
101750 - Ø CM 32 H 7,5

101751 - Ø CM 36 H 8
101752 - Ø CM 40 H 8,5
101753 - Ø CM 45 H 10 CON MANIGLIA

PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



102826 - Ø CM 20 H 4
102828 - Ø CM 24 H 4,5
102830 - Ø CM 28 H 5
102832 - Ø CM 32 H 5

102833 - Ø CM 36 H 5,5
102834 - Ø CM 40 H 6
102835 - Ø CM 45 H 6,5 CON MANIGLIA



COPERCHIO

102839 - Ø CM 20
102841 - Ø CM 24
102843 - Ø CM 28
102845 - Ø CM 32
102846 - Ø CM 36
102847 - Ø CM 40
102848 - Ø CM 45
102849 - Ø CM 50
102850 - Ø CM 60

SPICCHIO PER CUOCIPASTA



① 109815 - 1/4 Ø CM 36 H 23 *
① 109816 - 1/4 Ø CM 40 H 26 *
② 128375 - 1/3 Ø CM 36 H 23 *

③ 128373 - 1/2 CM 28 H 20 *
③ 128374 - 1/2 CM 32 H 22,5 *

* utilizzare solo in casseruole con struttura alluminio

ROSTIERA RETTANGOLARE ALTA



102852 - CM 36,5X28,2 H 7
102853 - CM 42,5X32 H 7
102854 - CM 45X35 H 8,5
102855 - CM 52X39 H 9
102856 - CM 63X46 H 10

ROSTIERA RETTANGOLARE BASSA



101778 - CM 60X40 H 6



128370 - CUOCIPASTA ALTO 2 SPICCHI Ø CM 28 H 18,5
128371 - CUOCIPASTA ALTO 2 SPICCHI Ø CM 32 H 21



128372 - CUOCIPASTA ALTO 3 SPICCHI Ø CM 36 H 22



101814 - CUOCIPASTA 4 SPICCHI Ø CM 36 H 22
101815 - CUOCIPASTA 4 SPICCHI Ø CM 40 H 25



SERIE 7000

Alluminio bianco

Linea Professionale in alluminio puro 99% Spessore costante compreso tra mm 2,5 e mm 4,0

COLAPASTA CILINDRICO 2 MANICI



104424 - Ø CM 32

COLAPASTA CONICO 2 MANICI



101809 - Ø CM 32
101810 - Ø CM 36
101811 - Ø CM 40

COLAPASTA CONICO 1 MANICO



101807 - Ø CM 24
101808 - Ø CM 26



SERIE 6800



LINEA IN LEGA DI ALLUMINIO AD ALTO SPESSORE ADATTA ALLA COTTURA SU PIANI A INDUZIONE

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.



Schede
Prodotti



Video progetto
pentola del cuore

Spessore costante

Spessore fondo costante 4 mm

Finitura interna

Alluminio lavato decapato neutralizzato

Finitura esterna

Alluminio satinato

Fondo

Fondo per induzione ad alto spessore costante per un'ottima distribuzione e mantenimento del calore.

Anti-distaccamento e adatto per tutte le fonti di calore, induzione compresa.

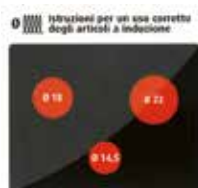
Manicatura

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

CASSERUOLA MEDIA 2 MANICI



140572 - Ø CM 20 H 11,5 LT 3,2
140573 - Ø CM 24 H 13,5 LT 5,5
140574 - Ø CM 28 H 16,5 LT 9,2

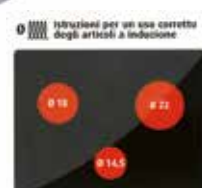


Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21

CASSERUOLA MEDIA 1 MANICO



129197 - Ø CM 20 H 9 LT 3,2
129198 - Ø CM 24 H 11 LT 5,5



Ø CM 14,5
Ø CM 18

PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



129190 - Ø CM 28 H 7
129191 - Ø CM 32 H 7,5
129192 - Ø CM 36 H 8
129193 - Ø CM 40 H 8,5



Ø CM 14,5
Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24

TEGAME 2 MANICI



140566 - Ø CM 24 H 6
129194 - Ø CM 28 H 6,5
129195 - Ø CM 32 H 6,5



Ø CM 18
Ø CM 21
Ø CM 24





PENTOLA 2 MANICI IMPILABILE



124204 - Ø CM 20 H 19 LT 4,8 ^(E)
124205 - Ø CM 24 H 22 LT 8,4
124206 - Ø CM 28 H 26 LT 13,8
124207 - Ø CM 30 H 28 LT 17,2
124208 - Ø CM 32 H 30 LT 21,2

124209 - Ø CM 36 H 33 LT 29,9
124210 - Ø CM 40 H 37 LT 41,9
124211 - Ø CM 45 H 40 LT 58,1
124212 - Ø CM 50 H 45 LT 81,4
124213 - Ø CM 60 H 56 LT 147,9

CASSERUOLA MEDIA 2 MANICI IMPILABILE



124214 - Ø CM 20 H 11 LT 3
124215 - Ø CM 24 H 14 LT 5,6
124216 - Ø CM 28 H 16 LT 8,8
124217 - Ø CM 30 H 17 LT 10,8
124218 - Ø CM 32 H 18 LT 13,1
124219 - Ø CM 36 H 20 LT 18,7
124220 - Ø CM 40 H 22 LT 25,6
124221 - Ø CM 45 H 25 LT 37,1
124222 - Ø CM 50 H 28 LT 51,7
124223 - Ø CM 60 H 35 LT 94

CASSERUOLA BASSA 2 MANICI IMPILABILE



124224 - Ø CM 20 H 7 LT 2
124225 - Ø CM 24 H 8 LT 3,3
124226 - Ø CM 28 H 9 LT 5,2
124227 - Ø CM 32 H 10 LT 7,5
124228 - Ø CM 36 H 12 LT 11,5

124229 - Ø CM 40 H 13 LT 15,5
124230 - Ø CM 45 H 15 LT 22,8
124231 - Ø CM 50 H 17 LT 32
124232 - Ø CM 60 H 20 LT 54,7

CASSERUOLA FONDA 1 MANICO IMPILABILE



124233 - Ø CM 16 H 8 LT 1,3
124234 - Ø CM 20 H 11 LT 3
124235 - Ø CM 24 H 14 LT 5,6

124236 - Ø CM 28 H 16 LT 8,8
124237 - Ø CM 30 H 17 LT 10,8
124238 - Ø CM 32 H 18 LT 13,1

PADELLA SVASATA BASSA 1 MANICO



136797 - Ø CM 20 H 4 LT 1 ^(E)
136798 - Ø CM 24 H 4,5 LT 1,6 ^(E)
136799 - Ø CM 28 H 5,2 LT 2,6 ^(E)
136801 - Ø CM 36 H 6,7 LT 5,7 ^(E)

COPERCHIO VETRO



143275 - Ø CM 40 ■ 143269 - Ø CM 28 ■ 143265 - Ø CM 20 ■
143273 - Ø CM 36 ■ 143268 - Ø CM 26 ■ 143264 - Ø CM 18 ■
143271 - Ø CM 32 ■ 143267 - Ø CM 24 ■ 143263 - Ø CM 16 ■
143270 - Ø CM 30 ■ 143266 - Ø CM 22 ■ 143262 - Ø CM 14 ■

CASSERUOLA BASSA 1 MANICO



136792 - Ø CM 16 H 6 LT 1,1
136793 - Ø CM 20 H 7 LT 2
136794 - Ø CM 24 H 8 LT 3,3

136795 - Ø CM 28 H 9 LT 5,2
136796 - Ø CM 32 H 10 LT 7,5

PADELLA SVASATA ALTA 1 MANICO



124253 - Ø CM 24 H 5,4 LT 2 ^(E)



PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO ANTIADERENTE



124265 - Ø CM 24 H 5,4 LT 2 ^(E)
124266 - Ø CM 28 H 6,3 LT 3,3 ^(E)

PADELLA SVASATA BASSA
1 MANICO ANTIADERENTE



124262 - Ø CM 40 H 7,5 LT 7,9 ^(E)

PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO



141680 - Ø CM 20 H 4,7 LT 1,4
141681 - Ø CM 24 H 5,4 LT 2,2
141682 - Ø CM 28 H 6,3 LT 3,3

141683 - Ø CM 32 H 7,2 LT 4,7
141684 - Ø CM 36 H 8,1 LT 6,5
141685 - Ø CM 40 H 9 LT 8,6

PADELLA SVASATA BASSA
1 MANICO



141674 - Ø CM 20 H 4 LT 1
141675 - Ø CM 24 H 4,5 LT 1,7
141676 - Ø CM 28 H 5,2 LT 2,6

141677 - Ø CM 32 H 6 LT 4
141678 - Ø CM 36 H 6,7 LT 5,4
141679 - Ø CM 40 H 7,5 LT 6,9

PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO ANTIADERENTE



141692 - Ø CM 20 H 4,7 LT 1,4
141693 - Ø CM 24 H 5,4 LT 2,2
141694 - Ø CM 28 H 6,3 LT 3,3

141695 - Ø CM 32 H 7,2 LT 4,7
141696 - Ø CM 36 H 8,1 LT 6,5
141697 - Ø CM 40 H 9 LT 8,6

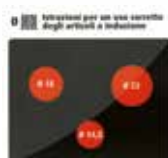
PADELLA SVASATA BASSA
1 MANICO ANTIADERENTE



141686 - Ø CM 20 H 4 LT 1
141687 - Ø CM 24 H 4,5 LT 1,7
141688 - Ø CM 28 H 5,2 LT 2,6

141689 - Ø CM 32 H 6 LT 4
141690 - Ø CM 36 H 6,7 LT 5,4
141691 - Ø CM 40 H 7,5 LT 6,9

PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO ANTIADERENTE



200778 - Ø CM 24 H 5,4 LT 2,2 ■ ■ ■ Ø CM 12
200779 - Ø CM 28 H 6,3 LT 3,3 ■ ■ ■ Ø CM 14,2
200780 - Ø CM 32 H 7,2 LT 4,7 ■ ■ ■ Ø CM 18
200781 - Ø CM 36 H 8,1 LT 6,5 ■ ■ ■ Ø CM 20,3

PADELLA SVASATA ALTA
1 MANICO



200774 - Ø CM 24 H 5,4 LT 2,2 ■ ■ ■ Ø CM 12
200775 - Ø CM 28 H 6,3 LT 3,3 ■ ■ ■ Ø CM 14,2
200776 - Ø CM 32 H 7,2 LT 4,7 ■ ■ ■ Ø CM 18
200777 - Ø CM 36 H 8,1 LT 6,5 ■ ■ ■ Ø CM 20,3