



- \_ bucătărie
- \_ **PIZZA**
- \_ patiserie, cofetărie, gelaterie
- \_ bar
- \_ magazine alimentare
- \_ carmangerie
- \_ panificație
- \_ linii autoservire
- \_ catering
- \_ fast food



# BILANCIA®



## Pizza

## 1. Cuptoare Pizza

Cuptor pizza, realizat integral din inox, cu plan de coacere din șamotă pentru a permite distribuția uniformă a căldurii, camera de coacere iluminată, comenzi electromecanice, posibilitatea reglării independente a rezistențelor de sub șamotă și a celor din partea superioară, lămpi pentru indicarea funcționării rezistențelor, întrerupător general, termometru analogic, alimentare 380 V.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiuni camere de coacere (L x l x H mm)	Capacitate (pizza Ø28 cm)	Putere (kW)	Greutate (Kg)	Alimentare (V)
PIZZYMONO60.60	850x919x481	610x660x140	4	4.2	64	380
PIZZYMONO65.105	924x1425x463	660x1060x140	6	7.7	90	380
PIZZYMONO105.65	1320x1020x370	1060x660x140	6	8.2	101	380
PIZZYMONO105.105	1320x1420x370	1060x1060x140	8	11.6	135	380
PIZZYDUO60.60	85x920x660	610x660x140	8	8.4	111	380
PIZZYDUO65.105	920x1420x660	660x1060x140	12	15.4	162	380
PIZZYDUO105.65	1320x1020x660	1060x660x140	12	16.4	172	380
PIZZYDUO105.105	1320x1420x660	1060x1060x140	16	23.2	238	380



**PIZZYMONO60.60**



**PIZZYDUO60.60**

## 2. Elemente individuale

### 2.1. Hotă

Hotă de inox, inerțială, pentru cuptoarele de pizza electrice, pentru evacuarea fumului în momentul deschiderii ușii cuptorului.



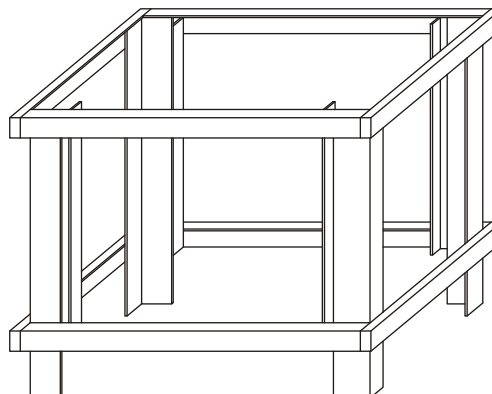
**K60.60**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
K60.60	850x995x120	10
K65.105	970x1410x150	35
K105.65	1320x1090x150	17
K105.105	1320x1520x150	55

## 2.2. Suport fix pentru cuptor

Suport pentru cuptor, structură metalică ranforsată, vopsit în culoare închisă.

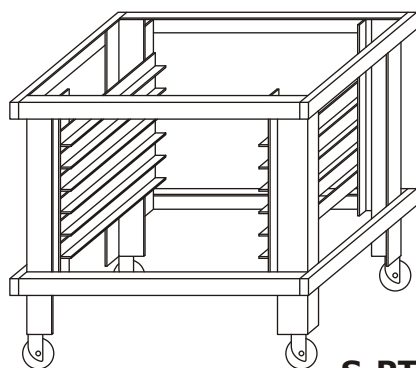
Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
S60.60/60	850x840x600	30
S60.60/90	850x840x900	32
S65.105/90	970x1180x900	38
S105.65/90	1320x890x900	38
S105.105/90	1320x1290x900	43



**S60.60/60**

## 2.3. Suport pe roți, pentru cuptor

Suport pentru cuptor, structură metalică ranforsată, vopsit în culoare închisă, ghidaje suport pentru tăvi, amplasat pe 4 roți, din care 2 sunt cu frână.



**S-PT60.60/70**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
S-PT60.60/70	850x840x700	31
S-PT60.60/100	850x840x1000	33
S-PT65.105/70	1300x330x170	32
S-PT65.105/100	1300x330x170	40
S-PT105.65/70	1300x330x170	32
S-PT105.65/100	1300x330x170	40
S-PT105.105/70	1300x330x170	35
S-PT105.105/100	1300x330x170	45

## 2.4. Dospitor

Dospitor, structură inox, termostat reglabil, întrerupător general, se poate amplasa sub cuptor.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Capacitate tăvi	Putere (kW)	Greutate (Kg)	Alimentare (V)
L60.60/70	850x840x700	6	1.25	60	220
L60.60/100	850x840x1000	10	1.25	67	220
L65.105/100	970x1180x1000	10	1.50	68	220
L105.65/100	1320x890x1000	10	1.50	68	220
L105.105/100	1320x1290x1000	10	1.50	110	220



**L60.60/100**

## 3. Cuptoare pizza linie HI-TECH

### 3.1. Cuptoare electrice pe vatră



**COMP2/L-A**

Cuptor de pizza, linia HI-TECH, realizat din inox, cu plan de coacere din șamotă, pentru a permite distribuția uniformă a căldurii, camera de coacere iluminată, comandă mecanică pentru eliminarea aburului și fumului din camera de coacere, comenzi electronice cu timer, funcționare economică, întrerupător general, termometru digital, posibilitatea reglării independente a rezistențelor de sub planul de șamotă și a celor din partea superioară.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiune cameră de coacere (L x l x H mm)	Capacitate	Nr. camere coacere	Putere (kW)	Greutate (Kg)	Alimentare (V)
AHC/18-A	1020x1420x650 (inclusiv hotă, bază cuptor)	650x950x180	6 pizza Ø28 cm/ 1 pizza Ø50 cm/ 2 tăvi pizza 600x450	1	7.1	245	380
AHC/18-B	1320x1120x650 (inclusiv hotă, bază cuptor)	950x650x180	6 pizza Ø28 cm/ 1 pizza Ø50 cm/ 2 tăvi pizza 600x450	1	7.1	245	380
AHC/18-C	1320x1420x650 (inclusiv hotă, bază cuptor)	950x950x180	9 pizza Ø28 cm/ 2 pizza Ø50 cm/ 4 tăvi pizza 600x450	1	9.6	293	380
COMP1/CV-A	1020x1650x1700 (inclusiv hotă, bază cuptor, suport cuptor cu roți)	650x950x180	6 pizza Ø28 cm/ 1 pizza Ø50 cm/ 2 tăvi pizza 600x450	1	7.1	245	380
COMP2/L-A	1020x1650x1950 (inclusiv hotă, bază cuptor, dospitor cu roți)	650x950x180	12 pizza Ø28 cm/ 4 pizza Ø50 cm/ 8 tăvi pizza 600x450	2	15.7+1.5 (dospitorul)	410	380
COMP3/CVP-A	1020x1650x2150 (inclusiv hotă, bază cuptor, suport cu ghidaje pentru tăvi, roți)	650x950x180	18 pizza Ø28 cm/ 6 pizza Ø50 cm/ 12 tăvi pizza 600x450	3	21.3	575	380

## 3.2. Cuptoare tunel

Cuptor electric tunel, inox, control electronic, cu 4 programe memorizabile, posibilitatea reglării independente a rezistențelor de sub bandă și a celor din partea superioară, afișaj digital, timer, reglarea vitezei de trecere prin camera de coacere, geam termorezistent, picioare din inox dotate cu roți, folosit pentru pizza, covrigi, paste, friptură, legume gratinate.



**T75E**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiune cameră de coacere (L x l x H mm)	Capacitate	Nr. camere de coacere	Putere (kW)	Greutate (Kg)	Alimentare (V)
T75E	1774x1261x1158	910x500x80	40 pizza Ø30 cm; 25 pizza Ø50 cm/oră	1	13.8	214	380
T97E	2024x1511x560	1160x750x80	80 pizza Ø30 cm; 50 pizza Ø50 cm/oră	1	19.5	300	380
COMP.T2/CV-T75E	1260x1780x1720 (cu suport cuptor, roți)	910x500x80	80 pizza Ø30 cm; 50 pizza Ø50 cm/oră	2	27.6	428	380
COMP.T3/CV-T75E	1260x1770x1820 (cu suport cuptor, roți)	910x500x80	120 pizza Ø30 cm; 75 pizza Ø50 cm/oră	3	41.4	642	380

## 3.3. Cuptoare gaz pe vatră

Cuptor de pizza, pe gaz, linia HI-TECH, realizat din inox, prevăzut cu hotă, plan de coacere din șamotă, pentru a permite distribuția uniformă a căldurii, camera de coacere iluminată, comenzi electronice, timer, iluminare, întrerupător general, termometru digital.



**P110GC/2-A**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiuni cameră de coacere (L x l x H mm)	Capacitate	Nr. camere de coacere	Putere gaz (kW)	Putere electrică (kW)	Alimentare
P110GC-A	1470x1609x1523 (cu hotă)	1100x740x180	8 pizza Ø28 cm/ 2 pizza Ø50 cm/ 2 tăvi pizza 600x450	1	21,5	0.30	GAZ și electric 220V
P110GC-B	1470x2009x1524 (cu hotă)	1100x1110x180	12 pizza Ø28 cm/ 4 pizza Ø50 cm/ 4 tăvi pizza 600x450	1	29	0.45	GAZ și electric 220V
P110GC/2-A	1470x1609x2014 (cu hotă)	1100x740x180	16 pizza Ø28 cm/ 4 pizza Ø50 cm/ 4 tăvi pizza 600x450	2	43	0.60	GAZ și electric 220V
P110GC/2-B	1472x2009x1936 (cu hotă)	1100x1110x180	24 pizza Ø28 cm/ 8 pizza Ø50 cm/ 8 tăvi pizza 600x450	2	58	0.90	GAZ și electric 220V
P110GC/3-A	1470x1678x2694 (cu hotă)	1100x740x180	24 pizza Ø28 cm/ 6 pizza Ø50 cm/ 6 tăvi pizza 600x450	3	64,5	0.90	GAZ și electric 220V
P110GC/3-B	1472x2085x2694 (cu hotă)	1100x1100x180	36 pizza Ø28 cm/ 12 pizza Ø50 cm/ 12 tăvi pizza 600x450	3	87	1.35	GAZ și electric 220V

## 3.4. Cuptoare gaz pe vatră cu suport/ dospitor

Cuptor de pizza, pe gaz, linia HI-TECH, realizat din inox, cu plan de coacere din șamotă, pentru a permite distribuția uniformă a căldurii, camera de coacere iluminată, comenzi electronice cu timer, întrerupător general, termometru digital, (posibilitatea amplasării deasupra suportului de cuptor, simplu sau cu ghidaje pentru tăvi, sau a dospitorului).



**COMPP2/L-A**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiune cameră de coacere (L x l x H mm)	Capacitate	Nr. camere de coacere	Putere gaz (kW)	Putere electrică (kW)	Alimentare
COMPP1/CV-A	1470x1610x2500 (cu hotă, suport cuptor cu roți)	1100x740x180	8 pizza Ø28 cm/ 2 pizza Ø50 cm/ 2 tăvi pizza 600x450	1	21	0.3	GAZ și electric 220V
COMPP2/L-A	1470x1610x2850 (cu hotă, dospitor pe roți)	1100x740x180	16 pizza Ø28 cm/ 4 pizza Ø50 cm/ 4 tăvi pizza 600x450	2	43	0.6	GAZ și electric 220V
COMPP3/CVP-A	1470x1610x2910 (cu hotă, suport cuptor cu ghidaje pentru tăvi, roți)	1100x740x180	24 pizza Ø28 cm/ 6 pizza Ø50 cm/ 6 tăvi pizza 600x450	3	64,5	0.9	GAZ și electric 220V

6

## 4. Utilaje folosite pentru preparare pizza

### 4.1. Formatoare pentru pizza



**FLATTY30**

Formator pizza, blat rotund sau dreptunghiular, funcționează pe sistem de formare cu role, fără încălzirea aluatului.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Greutate aluat	Tip pizza	Diametru blat	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
FLATTY30	420x450x650	80 - 210 g	blat rotund	140 - 290 mm	35	0.37	220
FLATTY40	520x450x712	80 - 400 g	blat rotund	260 - 400 mm	45	0.37	220
FLATTY40P	520x450x750	100 - 700 g	blat rotund/ dreptunghiular	260 - 400 mm	45	0.37	220

Formator pizza hidraulic, plan superior fix, plan inferior mobil, planurile de formare sunt încălzite independent și sunt comandate separat, timer.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Tip pizza	Diametru blat	Greutate aluat	Productivitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
PRESSY33	408,5x530x713	blat rotund	330 mm	80 - 250 g	300 buc/ oră	95	3.95	380
PRESSY45	574x638x819	blat rotund	450 mm	80 - 450 g	300 buc/ oră	151	5.95	380



**PRESSY33**



**SPZ40**

Formator pizza, grosime reglabilă a aluatului, micro-sistem de rotire, pornire/oprire automată, suprafață de formare din pânză, acționare manuală. Formează blatul direct cu bordură.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Tip pizza	Diametru blat	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
SPZ40	570x670x770	blat rotund	400 mm	120	0.55	220
SPZ50	700x820x840	blat rotund	500 mm	150	0.75	220

## 4.2. Divizor - formator rotund

Divizor - formator rotund, tăiere manuală, rotunjire automată, timer, diviziuni cu greutateți diferite în funcție de tuburile alese, grup de tăiere din inox, demontabil.

**DR14**



Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Greutate diviziuni aluat	Nr. diviziuni	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
DR14	585x685x875	250 - 300 g/ 175 - 225 g/ 150 - 200 g/ 110 - 150 g	14	96	0.3	220
DR11	585x685x875	480 - 650 g/ 320 - 480g	11	96	0.3	220

## 4.3. Banc pizza

Banc refrigerat pentru pizza, inox, blat de lucru din marmură, izolație din poliuretan, refrigerare ventilată, decongelare automată, termostat electronic (cuvele nu sunt incluse).



**DESKY160/2+DESKY160RK**



**PZ02EKOgn+VR4160VD**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Nr. uși	Nr. sertare neutre	Temperatura de lucru	Freon ecologic	Putere (kW)	Alimentare (V)	Top de ingrediente și capacitate top	Amplasarea motorului
DESKY160/2	1600x800x850	2	3	-2°C - +8°C	R404A	0.32	220	Nu	partea dreaptă
DESKY200/3	2000x800x850	3	1	-2°C - +8°C	R404A	0.35	220	Nu	partea dreaptă
PZ02EKOgn	1600x750x1510	2	-	+2°C - +8°C	R404A	0.34	220	Nu	partea dreaptă



**SP903PZVRXGLASS**



**PS900**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Nr. uși	Nr. sertare neutre	Temperatura de lucru	Freon ecologic	Putere (kW)	Alimentare (V)	Top de ingrediente și capacitate top	Amplasarea motorului
PS900	900x700x1010	2	-	+2°C - +8°C	R134A	0.34	220	Da (fără motor separat) 5 cuve GN 1/6	partea inferioară
S90PZVRX GLASS	1400x700x1415	3	-	+2°C - +8°C	R134A	0.68	220	Da (6 cuve GN 1/4)	partea inferioară

#### 4.4. Top refrigerat pentru ingrediente pizza

Top refrigerat pentru ingrediente pizza, inox, cu geam, pretabil pentru cuve gastronomice din policarbonat sau inox, protecție din sticlă, termostat electronic dotat cu motor propriu (cuvele nu sunt incluse).



**RI20033V**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Tip cuve	Număr de cuve	Temperatură de lucru	Freon ecologic	Putere (kW)	Alimentare (V)
RI20033V	2000x330x400	GN1/4	10	+2°C - +8°C	R134A	0.34	220
RI12033V	1200x330x400	GN1	5	+2°C - +8°C	R134A	0.34	220
RI15038V	1500x380x400	GN1/3 GN1/2	5+1	+2°C - +8°C	R134A	0.34	220



## 4.5. Malaxoare

Malaxor, cuvă și spirală din inox, grilă de protecție din tablă perforată albă, vopsită, sistem de transmisie cu motoreductor cu baie de ulei.



**IM12CE**

**IM12CEA2V**



Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (Ø x h mm)	Volum cuvă (litri)	Capacitate aluat (Kg)	Capacitate făină (Kg)	Viteze	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)	Cuvă extraibilă și cap rabatabil
IM12CE	640x350x650	317x210	15	12	8	1	60	0.9	220	Nu
IM12CEA2V	650x370x650	317x210	15	12	8	2	80	0.6/ 0.8	380	Da
IM18CEE	680x390x650	360x210	20	18	12	1	65	0.9	380	Nu
IM18CEA2V	690x410x650	360x210	20	18	12	2	85	0.6/ 0.8	380	Da
IM25CEE	740x430x740	400x260	33	25	17	1	95	1.1	380	Nu
IM25CEA2V	750x450x740	400x260	33	25	17	2	115	1/ 1.4	380	Da
IM38CEE	820x480x740	452x260	40	38	25	1	105	1.5	380	Nu
IM38CEA2V	830x500x740	452x260	40	38	25	2	130	1.5/ 2.2	380	Da
IM44CE	850x530x740	500x270	50	44	30	1	110	1.5	380	Nu
IM44CEA2V	850x530x740	500x270	50	44	30	2	140	1.5/ 2.2	380	Da

## 4.6. Mașină mozzarella

Mașină de tocat carne, prevăzută cu accesoriu pentru tăiat mozzarella, grup de tocat din fontă, con 7 mm.

**FTS107+FTM200**



Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă alimentare	Turație motor	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
FTS107+FTM200	370x220x440	250x200x50	1400 rot/ min	19	0.75	220

## 4.7. Răzătoare parmezan

Răzătoare pentru parmezan, inox, sistem de siguranță, motor ventilat, dotată cu protecție termică.

**FGS106**



Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Dimensiuni orificiu încărcare	Productivitate	Turație motor	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
FGS106	380x270x370	140x850x100	130 Kg pâine/ oră 100 Kg brânză/ oră	1400 rot/ min	17	0.75	380

## 4.8. Vitrină prezentare pizza

**30411002**

Vitrină caldă, verticală, pentru expunere pizza, model de banc, cu grătare rotative suprapuse, inox, geamuri pe toate laturile, termostat reglabil până la 90°C, sertar pentru umidificare.



Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Planuri de expunere	Diametru plan de expunere (mm)	Umidificare	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
30411002	560x500x610	3	420	Da	25	1	220

## 4.9. Dulapuri frigorifice din inox

Dulap refrigerare/ congelare, cu 1 sau 2 uși, temperatura de lucru calculată pentru temperatura ambientală de 43°C și umiditate 60%, refrigerare ventilată, decongelare și evaporare automată a apei de condens, motor cu freon ecologic R404A, interior/ exterior inox, izolație din poliuretan, grosimea izolației 60 mm, panou de comandă electronic amplasat în partea frontală, grătare plastifiate 550x530 mm.



**AF06EKOTN**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Nr. uși	Capacitate (litri)	Nr. grătare plastifiate	Temperatură de lucru	Freon ecologic	Putere (kW)	Alimentare (V)	Greutate (Kg)
AF06EKOTN	710x700x2050	1	600	3	-2°C - +8°C	R404A	0.665	220	130
AF12EKOTN	1420x700x2050	2	1200	6	-2°C - +8°C	R404A	0.705	220	205
AF14EKOTN	1420x800x2050	2	1400	6 (GN2/1)	-2°C - +8°C	R404A	0.705	220	215
AF06EKOBT	710x700x2050	1	600	3	-18°C - -20°C	R404A	0.945	220	149
AF12EKOBT	1420x700x2050	2	1200	6	-18°C - -20°C	R404A	1.345	220	230
AF14EKOBT	1420x800x2050	2	1400	6 (GN2/1)	-18°C - -20°C	R404A	1.345	220	242

## 4.10. Dulapuri frigorifice din lamplast

Dulap de refrigerare/ congelare, din lamplast, uşă opacă, temperatura de lucru calculată pentru temperatura ambientală de +30°C, decongelare manuală.



**AB500PS**

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Tip refrigerare	Capacitate (litri)	Nr. grătare plastifiate	Temperatură de lucru	Freon ecologic	Putere (kW)	Alimentare (V)
AB500P	770x722x1702	statică	525	4	+3° C	R134A	1.8/ 24h	220
AB500PV	770x722x1702	ventilată	525	4	+3° C	R134A	2.4/ 24h	220
AB500N	770x722x1702	statică	525	6	-25° C	R134A	4.1/ 24h	220

## 4.11. Mese reci

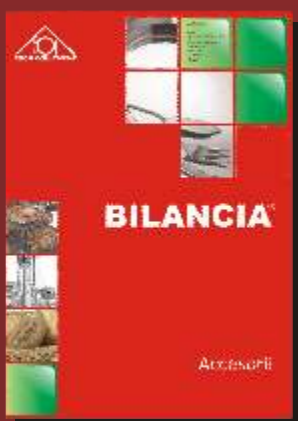
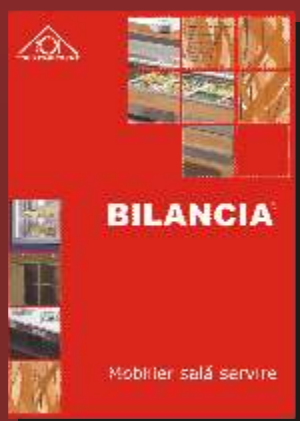
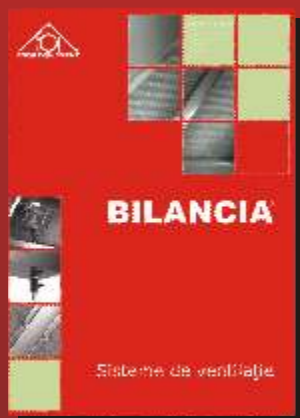


**TF02EKOgn**

Masă refrigerată pentru gastronomie, cu 2 sau 3 uşi, temperatura de lucru calculată pentru temperatura ambientală de +43°C, motor, refrigerare ventilată, interior/exterior inox, izolație din poliuretan, panou de comandă electronic frontal, decongelare și evaporare automată a apei de condens.

Cod	Dimensiuni exterioare (L x l x H mm)	Tip refrigerare	Nr. uşi	Temperatura de lucru	Freon ecologic	Putere (kW)	Alimentare (V)	Greutate (Kg)
TF02EKOgn	1420x700x900	ventilată	2	0° - +8°C	R404A	0.495	220	130
TF03EKOgn	1870x700x900	ventilată	3	0° - +8°C	R404A	0.495	220	145

# Cataloage BILANCIA:



**București - Sediul central:** DN1 (București - Ploiești), Km. 19,3 - Corbeanca • Tel.: +40-(0)21-352 88 88 • Fax: +40-(0)21-352 33 33 • [vinzari@bilancia.ro](mailto:vinzari@bilancia.ro)  
**București:** Sector 1, Str. Hagi Ghiță, Nr. 23 • Tel.: +40-(0)21-224 33 44 • Fax: +40-(0)21-224 23 36 • [vinzaridirecte@bilancia.ro](mailto:vinzaridirecte@bilancia.ro)  
**Constanța:** DN 39 - Agigea, Județul Constanța • Tel.: +40-(0)241-73 77 77 • Fax: +40-(0)241-73 77 70 • [constanta@bilancia.ro](mailto:constanta@bilancia.ro)  
**Timișoara:** Str.: Sarmisegetuza, Nr. 8, Județul Timiș • Tel.: +40-(0)256-29 44 88 • Tel/Fax: +40-(0)256-49 99 79 • [timisoara@bilancia.ro](mailto:timisoara@bilancia.ro)  
**Iași:** Str.: Păcurari, Nr. 143, Județul Iași • Tel.: +40-(0)232-21 55 91 • Fax: +40-(0)232-21 55 92 • [iasi@bilancia.ro](mailto:iasi@bilancia.ro)  
**Brașov:** Calea București, Nr. 252, Județul Brașov • Tel.: +40-(0)268-33 66 52 • Fax: +40-(0)268-33 65 82 • [brasov@bilancia.ro](mailto:brasov@bilancia.ro)  
**Galați:** Str.: Tecuci, Nr. 8, Bl. V4, Sc. 2, Parter, Județul Galați • Tel./Fax: +40-(0)236-46 65 93 • [galati@bilancia.ro](mailto:galati@bilancia.ro)  
**Craiova:** Str.: Felix Aderca, Nr. 3, Județul Dolj • Tel.: +40-(0)251-41 17 01 • Fax: +40-(0)251- 41 89 27 • [craiova@bilancia.ro](mailto:craiova@bilancia.ro)  
**Cluj-Napoca:** Str.: Aurel Vlaicu, Nr. 11, Bl. V1, Sc. 2, Ap. 29, Județul Cluj • Tel.: +40-(0)264-44 56 83 • Fax: +40-(0)264- 44 56 84 • [cluj@bilancia.ro](mailto:cluj@bilancia.ro)  
**Sibiu:** Șoseaua Alba Iulia, Bl 5, Parter, Județul Sibiu • Tel.: +40-(0)269-22 34 41, Fax: +40-(0)269-22 48 32 • [sibiu@bilancia.ro](mailto:sibiu@bilancia.ro)  
**Service: București,** DN1 (București - Ploiești), Km. 19,3 - Corbeanca • Tel.: +40-(0)21-352 38 68 • [service@bilancia.ro](mailto:service@bilancia.ro)