



— PREPARARE RECE

- pizza
- patiserie, cofetărie, gelaterie
- bar
- magazine alimentare
- carmangerie
- panificație
- linii autoservire
- catering
- fast food



BILANCIA®



Preparare rece

1. MIXERE DE MÂNĂ



34400



34410

Mixer de mână, recomandat pentru cantități mici, apărătoarea cuțitului și tubul din inox, piciorul și cuțitul demontabile, livrat cu suport de perete din inox.

Cod	Viteză (r.p.m.)	Lungime tub (mm)	Lungime totală (mm)	Diametru (mm)	Putere (W)	Alimentare (V)
34400	2000-12500	170	465	78	220	220
34410	2000-12500	220	515	78	250	220



34240



34230



34250



34560



34570

Mixer de mână, recomandat pentru capacități între 15-100 litri, sistem de reglare automată a vitezei, cuțitul, apărătoarea și tubul din inox, piciorul și cuțitul demontabile, livrat cu suport de perete din inox.

Cod	Viteză (r.p.m.)	Lungime tub (mm)	Lungime totală (mm)	Diametru (mm)	Putere (W)	Alimentare (V)
34240	2300-9600	250	650	94	270	220
34230	2300-9600	300	660	94	300	220
34250	2300-9600	350	700	94	350	220
34560	1500-9000	350	790	125	400	220
34570	1500-9000	450	890	125	450	220

Mixer și tel de mână, recomandat pentru capacități între 15 - 100 litri, sistem de reglare automată a vitezei, cuțitul, apărătoarea cuțitului și tubul din inox, cutia de viteze cu componente metalice rezistente, piciorul și cuțitul demontabile.



Cod	Capacitate (litri)	Viteză mixer (r.p.m.)	Viteză tel (r.p.m.)	Lungime tub (mm)	Lungime tel (mm)	Lungime totală cu tub (mm)	Lungime totală cu tel (mm)	Putere (W)	Alimentare (V)
34300	15	2300-9600	500-1800	250	220	640	610	270	220
34310	30	2300-9600	500-1800	300	220	700	610	300	220

Mixer, cuvă din inox, detașabilă, prevăzut cu paletă pentru creme, spiral pentru cocă, tel din inox pentru frișcă.



5KPM50EWH

5KSM150PSE

Cod	Detalii tehnice și accesorii inox	Capacitate (litri)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
5KPM50EWH	Seria Heavy Duty, paletă pentru creme, spiral de cocă, tel inox pentru frișcă.	5	0,325	220
5KPM5EWH	Seria Profesională, buton de resetare pentru depășirea temperaturii sau pentru supraîncărcare, cuvă de rezervă, paletă plată, cârlig pentru paste, tel cu corp oval, fire de inox.	5	0,325	220
5KSM150PSE	Seria Artisan, paletă pentru creme, spiral de cocă, tel inox pentru frișcă (disponibil în culori diferite).	5	0,3	220

1.1 Accesorii pentru mixere



K5AB



K5ADH



K5AWW



K5ASB



K5AWJ

Cod	Descriere
K5AB	Paletă plată.
K5ADH	Cârlig pentru paste.
K5ASB	Cuvă cu mâner, din inox, capacitate 5 litri.
K5APSC	Dispozitiv pentru adăugarea ingredientelor în compoziția de mixare (doar pentru KPM5/50).
K5AWJ	Vas suport pentru cuvă mixer.
K5AWW	Tel cu corp oval, fire de inox.

4

2. MAȘINI DE TĂIAT LEGUME

Mașină de tăiat legume, fără/cu discuri (pentru răzuit, feliat, cartofi pai, tăiat cubulețe).



FTV100/FTV101

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni disc de tăiere (mm)	Productivitate maxima	Greutate (Kg)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
FTV100	470x230x600	220x20	200 Kg/oră-felii, 300 Kg/oră-cubulețe	25	0,55	220
FTV101	470x230x600	220x20	200 Kg/oră-felii, 300 Kg/oră-cubulețe	25	0,55	380
40751002P	510x280x460	-	-	20	0,7	380
40751502P	510x280x460	-	-	23	0,7	380

Masina de taiat legume, compatibila cu 46 de discuri, recomandata pentru 20-400 portii/ora, sistem de siguranta magnetic si dispozitiv de frânare a motorului, dispozitiv din metal pentru taiere legume cu evacuarea produsului în exterior, dotat cu 2 orificii de alimentare cu forma semilunara (121 cm²) si cilindrica (diametru 58 mm), fara discuri incluse.



24340



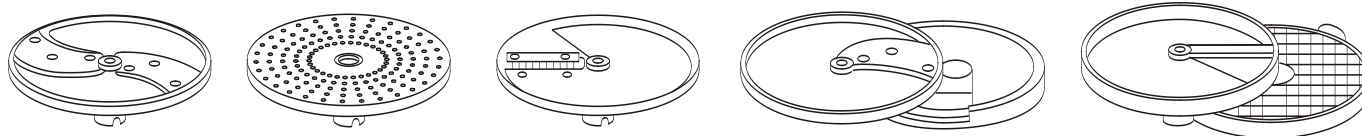
24350



24360

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model	Productivitate (porții/oră)	Viteză (r.p.m.)	Putere (W)	Alimentare (V)
24340	350x320x590	CL50	20~300	375	550	220
24345	350x320x590	CL50	20~300	375	600	380
24350	350x320x590	CL50 Ultra	20~300	375	550	220
24355	350x320x590	CL50 Ultra	20~300	375	600	380
24360	350x360x640	CL52	50~400	375	750	220
24365	350x360x640	CL52	50~400	375	750	380

Discuri pentru mașina de tăiat legume.



Cod	Descriere elemente componente
1933	Set 8 discuri recomandate pentru restaurante : feliat 2 și 5 mm, răzuit 2 mm, julienne 3 x 3 mm, dispozitiv tăiat cuburi format din: disc feliere 10 mm și grilă pentru tăiere cu găuri 10 x 10 mm, dispozitiv tăiat cartofi pai 10 x 10 mm format din 2 discuri.
1942	Set 12 discuri recomandate pentru instituții : feliat 2 și 5 mm, răzuit 2 și 5 mm, julienne 3 x 3 mm și 4 x 4 mm, dispozitiv tăiat cuburi format din disc feliere 10 mm și grilă pentru tăiere cu găuri 10 x 10 mm, disc feliere 20 mm și grilă pentru tăiere cu găuri 20 x 20 mm, dispozitiv tăiat cartofi pai 10 x 10 mm format din 2 discuri, suport de montat în perete pentru discuri.
1943	Set 7 discuri recomandate pentru bucătărie asiatică : feliat 2 și 5 mm, răzuit 2 mm, julienne 3 x 3 mm și 4 x 4 mm, dispozitiv tăiat cuburi format din disc feliere 10 mm și grilă pentru tăiere cu găuri 10x10 mm.



2569/2749/2567/2733



2781/2786

Mașină de tăiat legume, compatibilă cu 46 de discuri, recomandată pentru 100 - 3.000 porții/oră, sistem de siguranță magnetic și dispozitiv de frânare a motorului, dispozitiv din metal pentru tăiere legume cu evacuarea produsului în exterior, dotat cu cap automat de alimentare cu produs, capacitate mare de introducere, suport mobil din inox, fără discuri incluse.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model	Productivitate (porții/oră)	Viteză (r.p.m.)	Putere (W)	Alimentare (V)
2569	480x350x665	CL55 Automatic	100~1000	375/750	1100	380
2749	480x350x665	CL55 Automatic	100~1000	375	1100	220
2567	380x320x920	CL55 Pusher	100~600	375/750	1100	380
2733	380x320x920	CL55 Pusher	100~600	375	1100	220
2781	600x720x1225	CL60 Automatic	300~3000	375/750	1500	380
2786*	404x545x1260	CL60 Pusher	300~3000	375/750	1500	380

*nu poate tăia cartofi pai.

3. MAȘINI DE TOCAT CARNE

Mașină de tocat carne, din inox sau aluminiu alimentară, productivitate maximă 200 Kg/oră, motor 1.400 rotații/minut, diametru 70 mm.



FTS106/FTS107



FTI106/FTI107

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x h mm)	Orificiu de încărcare (Ø x h mm)	Greutate (Kg)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
FTS106	380x220x440	250x200x50	52x120	19	0,75	380
FTS107	380x220x440	250x200x50	52x120	19	0,75	220
FTI106	430x250x400	340x250x50	52x120	19	0,75	380
FTI107	430x250x400	340x250x50	52x120	19	0,75	220

Mașină de tocat carne, din inox sau aluminiu alimentar, productivitate maximă 300 Kg/oră, motor 900 rotații/minut, diametru 82 mm.



FTS116/FTS117



FTI116/FTI117

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x h mm)	Orificiu de încărcare (Ø x h mm)	Greutate (Kg)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
FTS116	430x250x480	340x250x50	52x120	22	1,1	380
FTS117	430x250x480	340x250x50	52x120	22	1,1	220
FTI116	460x250x430	340x250x50	52x120	22	1,1	380
FTI117	460x250x430	340x250x50	52x120	22	1,1	220

3.1. ACCESORII PENTRU MAȘINI DE TOCAT CARNE



FTM 200-203



FPP 100/FPP 101



FPP 102/FPP 103

Cod	Descriere
FTM200	Accesoriu pentru tăiat mozzarella, opțional numai pentru mașini de tocat carne model 12 și 22, 1 con.
FTM201	Accesoriu pentru tăiat mozzarella, opțional numai pentru mașini de tocat carne model 12 și 22, 1 con.
FTM202	Accesoriu pentru tăiat mozzarella, opțional numai pentru mașini de tocat carne model 12 și 22, set de 4 conuri.
FTM203	Accesoriu pentru tăiat mozzarella, opțional numai pentru mașini de tocat carne model 12 și 22, set de 4 conuri.
FPP100	Accesoriu storcător tomate, opțional numai pentru mașinile de tocat carne model 12 și 22.
FPP101	Accesoriu storcător tomate, opțional numai pentru mașinile de tocat carne model 12 și 22.
FPP102	Accesoriu pentru pasat piure, opțional numai pentru mașinile de tocat carne model 12 și 22.
FPP103	Accesoriu pentru pasat piure, opțional numai pentru mașinile de tocat carne model 12 și 22.
F0163	Spriț pentru cârnați, pentru toate modelele de mașini de tocat carne, set de 3 bucăți cu diametre de 15/20/25 mm.



FTG126



FTG208

Mașină de tocat carne și răzuit, din aluminiu alimentară, productivitate maximă 200 Kg/oră, 50 Kg brânză/oră, motor 1.400 rotații/minut la răzuit, 210 rotații/minut la tocat carne, dotată cu protecție termică.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x h mm)	Container brânză (Ø x h mm)	Greutate (Kg)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
FTG126	600x270x400	250x200x50	230x70	21	0,75	380
FTG208	620x280x430	300x250x50	230x70	22	1,1	380

4. MAȘINI DE MĂCINAT

Mașină de măcinat cafea/piper, structură din inox, productivitate orară 6-14 Kg, motor 1400 rotații/minut, dotată cu protecție termică.



FCS101

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Greutate (Kg)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
FCS101	180x300x500	65	11	0,35	220
FCD101	250x360x630	2x65	12	0,35	220
MC6	220x370x600	65	12,3	0,34	220
MC7	250x360x630	75	15	0,8	220



MC6/MC7

5. MAȘINI DE RĂZUIT MOZZARELLA

Mașină de răzuit mozzarella, din inox, productivitate maximă 150 Kg mozzarella/oră, 210 rotații/minut.



FTM100/FTM102

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x h mm)	Diametru orificiu (mm)	Greutate (Kg)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
FTM100	480x250x440	250x200x50	130	19	0,75	380
FTM102	480x250x440	250x200x50	130	19	0,75	220

6. FELIATOARE MEZELURI

Feliator de mezeluri, corp din aluminiu anodizat, cu sau fără dispozitiv de ascuțire. Accesorii opționale: lamă pentru pâine, lamă pentru brânză.



250SLCEFA

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni platou (L x l mm)	Diametru lamă (Ø mm)	Greutate (Kg)	Putere motor (hp)	Alimentare (V)
220SLCEFA	480x400x360	210x210	220	12,5	0,21	220
250SLCEFA	570x430x380	230x240	250	13,3	0,21	220
275SECEFA	630x500x420	230x240	275	15,7	0,23	220
300SLCEPROFNBV	630x500x430	280x290	300	22	0,25	220

7. CUTTERE

Cutter, pentru tăiat legume, dotat cu sistem electronic de oprire, motor cu transmisie directă, 1.100-1.400-2.600 rotații/minut. Opționale (numai pentru modelele de 5 și 8 litri): motor cu 2 viteze, trifazic, cap cu lame tăietoare.

FCU100 - 106



Cod	Capacitate (litri)	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuva (L x l mm)	Greutate (Kg)	Putere motor (kW)	Alimentare (V)
FCU100	3	240x220x400	180x105	13,5	0,55	380
FCU102	3	240x220x400	180x105	13,5	0,55	220
FCU103	5	310x260x480	240x120	22	1,1	380
FCU104	5	310x260x480	240x120	22	1,1	220
FCU105	8	310x260x540	240x180	24	1,1	380
FCU106	8	310x260x540	240x180	24	1,1	220
4801002P	3,3	380x320x270	-	10	0,35	220
4802002P	5,3	380x320x320	-	11	0,35	220
4802202P	9,4	470x330x400	-	25	0,7	220

8. MAȘINI DE CURĂȚAT CARTOFI

Mașină de curățat cartofi, transmisie pe curea, structură din inox.

FP100 - 103



Cod	Productivitate (Kg/oră)	Capacitate (Kg)	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l mm)	Greutate (Kg)	Putere motor (kW)	Alimentare (V)
FP100	250	10	400x350x800	300x350	50	0,8	220
FP101	250	10	400x350x800	300x350	50	0,8	380
FP102	500	15	450x450x830	400x340	60	1,3	220
FP103	500	15	450x450x830	400x340	60	1,3	380
40282002	70	4	510x320x580	-	20	0,4	220
40282003	70	4	510x320x580	-	20	0,4	380

9. MAȘINI DE AMBALAT ȘI DE VIDAT

Dispenser pentru ambalarea alimentelor, lungime maximă 510 mm, suprafața de lucru încălzită cu termostat, tăierea peliculei cu profil teflonat, construcție inox, cilindri și axe din aluminiu anodizat.

40602300



40602700



40602100

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni suprafață de lucru (L x l mm)	Lungime rolă (mm)	Greutate (Kg)	Putere motor (kW)	Alimentare (V)
40602700	485x600x140	385x125	400	12,5	0,45	220
40602300	465x(500+125)x290	290x165	400	5	0,45	220
40602100	590x(500+125)x290	290x165	500	13,6	0,45	220
40602000	590x(720+130)x185	300x175	510	14,5	0,40	220

Aparat de vidat și ambalat, din oțel inox, cu pompă de vacuum.



EASY-PACKDIGIT



NEW PACK

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere pompă (mc/h)	Alimentare (V)
EASY-PACKDIGIT	370x280x200	12	-	220
NEW PACK	470x310x210	20	-	220
NEW PACK1000/B	470x330x210	20	4	220
NEW PACK2000	520x380x230	30	6	220
NEW PACK2000/S	570x380x230	35	6	220

Aparate de vidat și ambalat, cu sau fără bară caldă, capac, cameră și pompă de vacuum.



Cod	Dimensiuni (L x l x h mm)	Dimensiuni cameră (L x l x h mm)	Bară sudură (mm)	Greutate (Kg)	Putere pompă (mc/h)	Alimentare (V)
START	360x450x400	260x300x140	250	38	4	220
BABY	400x510x450	310x350x170	300	45	10	220
SPEEDY	450x560x450	360x400x170	350	50	12	220
JOLLY	510x610x500	410x450x200	400	60	20	220
BOXER	560x660x500	460x500x200	450	70	20	220
TSMVAC40C+200	485x480x500	420x370x200	400	63	10	220

10. ROBOȚI DE BUCĂTĂRIE

Robot universal de bucătărie, cu una sau două viteze, sistem de prindere a accesoriilor pe o singură parte.



0246



0248



0250

Cod	Număr persoane deservite	Număr viteze	Putere (kW)	Alimentare (V)
0246	<100	1	0,76	380
0247	<100	1	0,76	220
0251	<100	2	0,76	380
0248	100 - 300	1	1,14	380
0249	100 - 300	1	1,14	220
0252	100 - 300	2	1,14	380
0250	>300	1	2,28	380
0253	>300	2	2,28	380

Robot universal de bucătărie, cu una sau două viteze, sistem de prindere a accesoriilor pe ambele părți.



0279



0281



0283

Cod	Număr persoane deservite	Număr viteze	Putere (kW)	Alimentare (V)
0279	<100	1	0,76	380
0280	<100	1	0,76	220
0256	<100	2	0,76	380
0281	100 - 300	1	1,14	380
0282	100 - 300	1	1,14	220
0284	100 - 300	2	1,14	380
0283	>300	1	2,28	380
0285	>300	2	2,28	380

Robot de bucătărie, recomandat pentru o capacitate mai mică de 100 de persoane.

Cod	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
0088	0,57	380
0158	0,57	380
0092	0,57	380
0160	0,57	380



0088



0158



0092



0160

10.1. ACCESORII PENTRU ROBOȚI DE BUCĂTĂRIE



0027



0033



0184

Cod	Descriere	Productivitate (Kg/oră)
0027	Dispozitiv de tăiat carne, din inox, model 12.	100
0029	Dispozitiv de tăiat carne, din inox, model 22.	200
0018	Dispozitiv de tăiat carne, cu sistem Unger, model 22.	200
0031	Dispozitiv de tăiat carne, din inox, model 32.	400
0033	Formator hamburger cu dozator de 100 gr.	600
0184	Dispozitiv pentru pasat, din inox.	100



0157



0240



0041

Cod	Descriere
0041	Dispozitiv de tăiat legume, pentru discuri cu ax.
0157	Disc pentru feliat, cu ax, cu lățime de tăiere reglabilă.
0146	Disc pentru feliat, cu ax, 1,5 mm.
0147	Disc cu lamă curbată, cu ax, 5 mm.
0148	Disc pentru feliat, cu ax, 6 mm.
0149	Disc pentru feliat, cu ax, 10 mm.
0240	Disc pentru feliat, cu ax, taie felii ondulate de 6 mm lățime.
0241	Disc pentru feliat, cu ax, taie felii ondulate de 10 mm lățime.



0151



0156



0154

Cod	Descriere
0151	Disc pentru tăiat fâșii 3 x 4 mm, cu ax.
0152	Disc pentru tăiat fâșii 6 x 6 mm, cu ax.
0153	Disc pentru tăiat fâșii 10 x 10 mm, cu ax.
0154	Disc pentru răzuit 2 mm, cu ax.
0155	Disc pentru răzuit 4 mm, cu ax.
0259	Disc pentru răzuit 6 mm, cu ax.
0156	Disc suport pentru cuțit tip grilă, cu ax.

Cod	Descriere
0260	Dispozitiv de tăiat legume, pentru discuri fără ax.
0261	Disc pentru feliat, 1 mm, fără ax.
0262	Disc pentru feliat, 2 mm, fără ax.
0263	Disc pentru feliat, 3 mm, fără ax.
0264	Disc pentru feliat, 4 mm, fără ax.
0276	Disc cu lamă curbată, pentru feliat 4 mm, fără ax.
0265	Disc pentru feliat, 6 mm, fără ax.
0266	Disc pentru feliat, 8 mm, fără ax.
0267	Disc pentru feliat, 10 mm, fără ax.
0268	Disc pentru feliat, 14 mm, fără ax.
0292	Disc pentru feliat (felii ondulate de 4 mm), fără ax.
0293	Disc pentru feliat (felii ondulate de 6 mm), fără ax.
0294	Disc pentru feliat (felii ondulate de 8 mm), fără ax.
0295	Disc pentru feliat (felii ondulate de 10 mm), fără ax.
0296	Disc pentru feliat (felii ondulate de 14 mm), fără ax.
0277	Disc suport pentru cuțit tip grilă, fără ax (se folosește împreună cu discurile 0265-0268).



0261

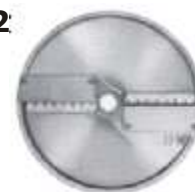


0277

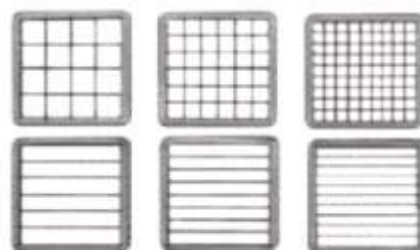


Cod	Descriere
0269	Disc pentru tăiat fâșii 4 x 4 mm, fără ax.
0270	Disc pentru tăiat fâșii 6 x 6 mm, fără ax.
0271	Disc pentru tăiat fâșii 8 x 8 mm, fără ax.
0272	Disc pentru tăiat fâșii 10 x 10 mm, fără ax.

0269 - 0272



Cod	Descriere
0922	Cuțit tip grilă, pentru tăiat cubulețe 9x9x9 mm, fără ax.
0923	Cuțit tip grilă, pentru tăiat cubulețe 13x13x9 mm, fără ax.
0924	Cuțit tip grilă, pentru tăiat cubulețe 19x19x9 mm, fără ax.
0780	Cuțit tip grilă, 6x9 mm, fără ax.
0784	Cuțit tip grilă, 10x9 mm, fără ax.
0921	Cuțit tip grilă, 13x9 mm, fără ax.



0053



0054



0055



Cod	Descriere	Productivitate (litri)
0053	Mixer planetar (accesoriu).	8
0054	Cârlig mixer planetar, model SB08.	-
0055	Spatulă mixer planetar, model SB08.	-
0056	Mixer planetar (accesoriu).	12
0057	Cârlig mixer planetar, model SB12.	-
0058	Spatulă mixer planetar, model SB12.	-
0059	Mixer planetar (accesoriu).	23
0060	Cârlig mixer planetar, model SB23.	-
0061	Spatulă mixer planetar, model SB23.	-
0062	Mixer planetar (accesoriu).	30
0063	Cârlig mixer planetar, model SB30.	-
0064	Spatulă mixer planetar, model SB30.	-

Cod	Descriere
0065	Malaxor aluat, productivitate 3 - 5 Kg.
0069	Dispozitiv pentru tras foi de aluat, grosime 0,25-3 mm, lățime maximă 210 mm.
0070	Dispozitiv rolă pentru tăiat paste, 1,5 mm.
0071	Dispozitiv rolă pentru tăiat paste, 2 mm.
0072	Dispozitiv rolă pentru tăiat paste, 4 mm.
0073	Dispozitiv rolă pentru tăiat paste, 6,5 mm.
0076	Dispozitiv rolă pentru tăiat paste, 12 mm.
0066	Storcător citrice, din inox, productivitate 50 Kg/oră.
0068	Dispozitiv pentru ascuțit cuțite, diametru piatră abrazivă 160 mm.



0065



0069



0068



0070

Dispozitiv pentru preparat piure, accesoriu pentru robot de bucătărie (se utilizează numai la robotul montat pe cărucior).

Cod	Capacitate de lucru (Kg)	Ciclu productiv (minute)	Capacitate (litri)
0074	15	10	23
0075	50	10	60

0074



Dispozitiv pentru răzuit mozzarella (se utilizează numai pentru robotul universal cu prindere a accesoriilor pe ambele părți).

Cod	Productivitate (Kg/oră)
0257	30
0258	60

0257



Cod	Descriere	Productivitate (Kg/oră)
0040	Dispozitiv pentru măcinat cafea, pentru robotul cu prindere pe două părți.	60
0375	Dispozitiv pentru spart gheață, pentru robotul cu prindere pe două părți.	12



0375



0040

Cod	Descriere	Productivitate (Kg/oră)
0186	Dispozitiv pentru tocat carne.	100
0187	Dispozitiv pentru pasat.	50



0186



0187

Cod	Descriere
0167	Disc pentru tăiat fâșii 3 x 4 mm, cu ax.
0168	Disc pentru tăiat fâșii 6 x 6 mm, cu ax.
0169	Disc pentru tăiat fâșii 10 x 10 mm, cu ax.
0170	Disc pentru răzuit 2 mm, cu ax.
0171	Disc pentru răzuit 4 mm, cu ax.
0297	Disc pentru răzuit 6 mm, cu ax.
0172	Disc suport pentru cuțit tip grilă, cu ax.



0167



0172



0170

Cod	Descriere
0120	Malaxor aluat, productivitate 3 - 5 Kg.
0119	Storcător citrice, din inox, cu productivitate de 50 Kg/oră.
0121	Dispozitiv pentru ascuțit cuțite, diametru piatră abrazivă 160 mm.



0121



0119



0120

Cod	Descriere
0111	Mixer planetar.
0054	Cârlig mixer planetar, model SB08.
0055	Spatulă mixer planetar, model SB08.



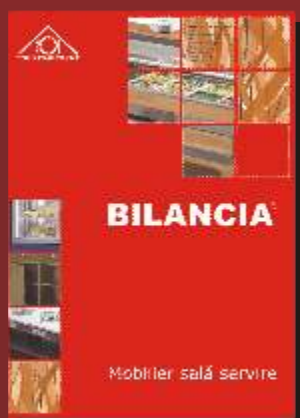
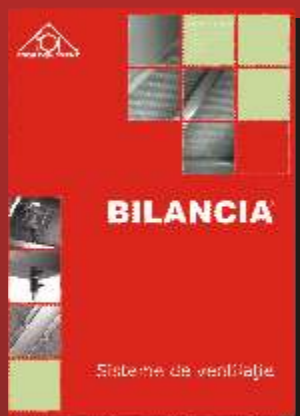
0111

Cod	Descriere
0114	Dispozitiv pentru tras foi de aluat, grosime 0,25-3 mm, lățime maximă 145 mm.



0114

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
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
Constanța: DN 39 - Agigea, Județul Constanța • Tel.: +40-(0)241-73 77 77 • Fax: +40-(0)241-73 77 70 • 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
Iași: Str.: Păcurari, Nr. 143, Județul Iași • Tel.: +40-(0)232-21 55 91 • Fax: +40-(0)232-21 55 92 • 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
Galați: Str.: Tecuci, Nr. 8, Bl. V4, Sc. 2, Parter, Județul Galați • Tel./Fax: +40-(0)236-46 65 93 • 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
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
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
Service: București, DN1 (București - Ploiești), Km. 19,3 - Corbeanca • Tel.: +40-(0)21-352 38 68 • service@bilancia.ro