

## PROMOZIONE PASTICCERIE



### Abbattitore Ilsa ABO5N5010

Struttura in acciaio inox Aisi 304  
Finitura esterna satinata scotch-brite  
Cella con angoli interni arrotondati  
Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico  
per una distribuzione uniforme dei flussi  
Ciclo misto Positivo e Surgelazione  
6 cicli di funzionamento  
Potenza 1500W  
Alimentazione 230V/50Hz monofase  
mis. cm. 79X80x90H

**Con Noleggio Operativo**  
**Solo € 81,22 + iva al mese**



### Fermalievita Ilsa AF 64x1510

Struttura monoblocco in acciaio inox  
Ventilato, scheda Touch  
Sistema di Fermentazione controllata  
20 Coppie guide per Teglie 60x40 ( non fornite)  
Temperatura di esercizio -3°/+35 °C  
Alimentazione 220V  
mis. cm 77x82x202H

**Con Noleggio Operativo**  
**Solo € 121,26 + iva**

Per informazioni inviaci una mail o contattaci al 348 3885064 Bruno