

IT

ILSA ha messo a punto una linea completa di attrezzature per la pizzeria, destinata a soddisfare esigenze di flessibilità nella composizione delle postazioni di lavoro e di ottimizzazione degli spazi, garantendo allo stesso tempo una conservazione degli ingredienti in tutta sicurezza. La linea si compone di tavoli preparazione con profondità di 80 cm personalizzabili con elementi neutri e refrigerati che consentono numerose combinazioni, per un'organizzazione del lavoro basata su principi di funzionalità ed efficienza. Gli elementi sono interamente costruiti in acciaio inox AISI 304 al Cr-Ni 18/10, pienamente rispondenti alle norme igieniche e montati su piedini regolabili. I piani di lavoro sono in granito sardo o in acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10.

ILSA has designed a complete line of equipment for pizza restaurants, destined to meet any requirement of flexibility in the composition of working stations and optimization of spaces, ensuring at the same time the preservation of ingredients in safety conditions. The line consists of preparation tables that are 80 cm deep and can be custom-made with neutral and refrigerated counters, which allow numerous combinations for an organization of work based on the principles of functionality and efficiency. Counters are completely made in Cr- Ni 18/10 AISI 304 stainless steel and fully in compliance with hygiene regulations and installed on adjustable feet. Work tops are in Sardinian granite or in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel.

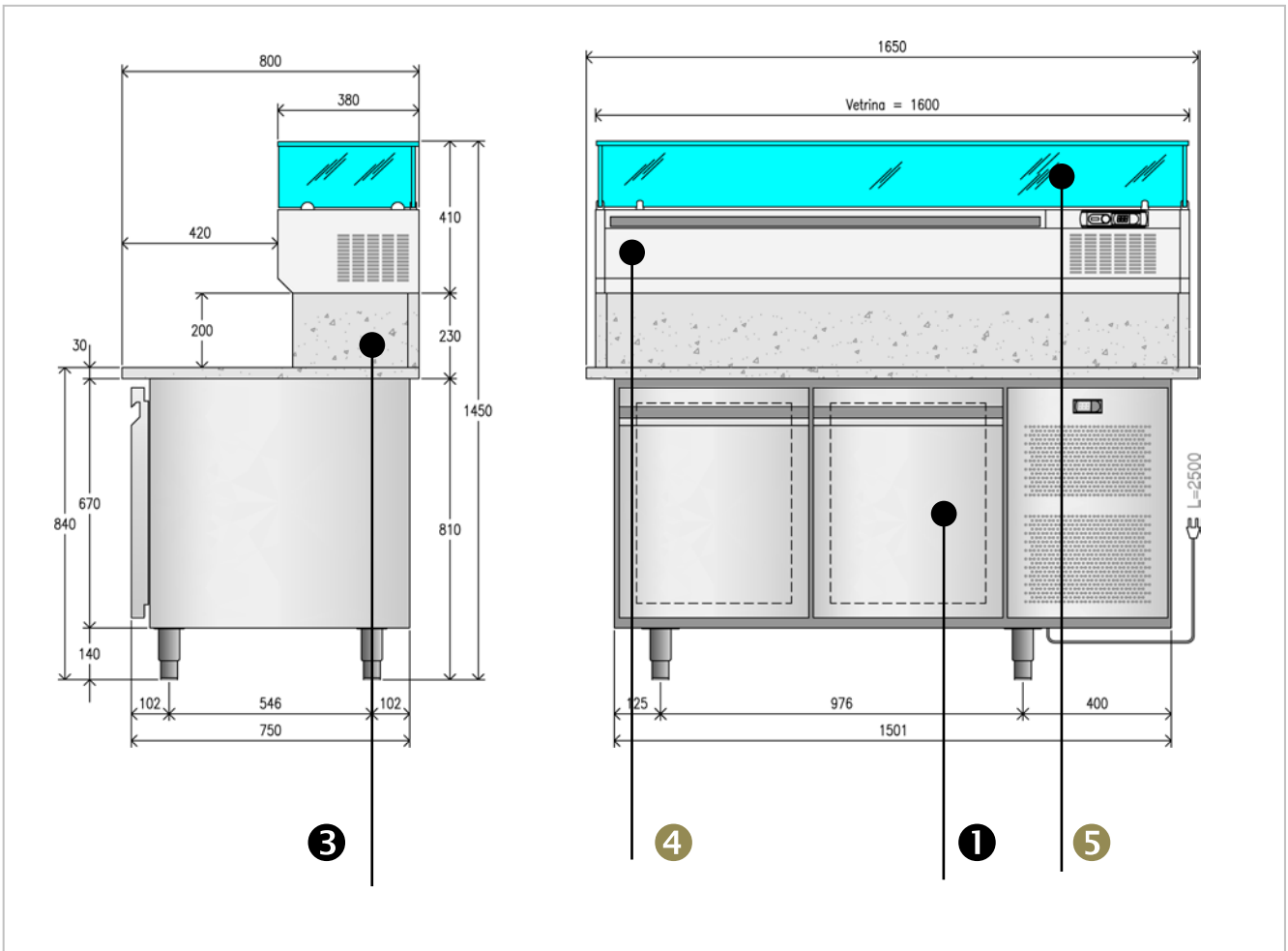
EN

FR

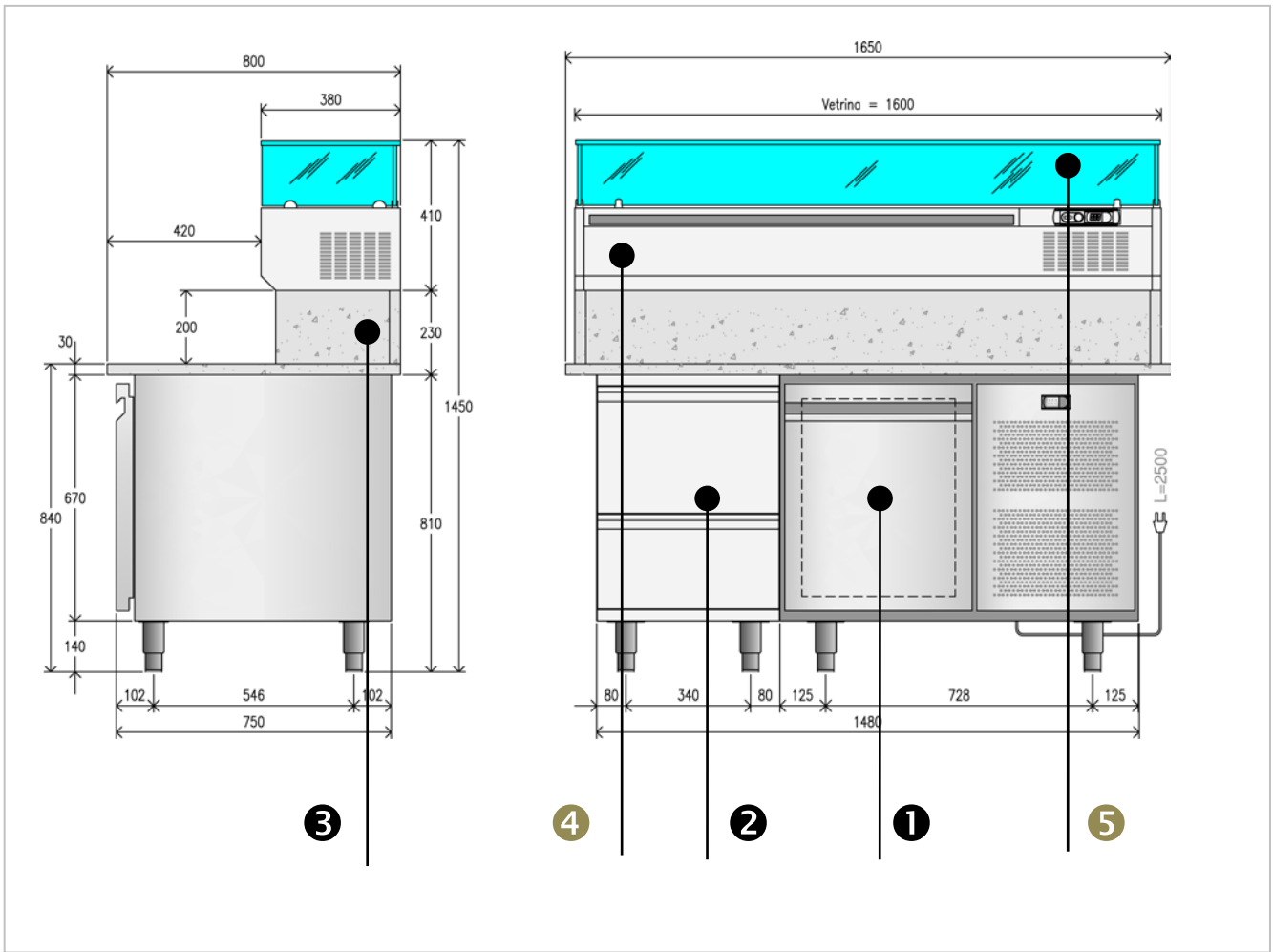
ILSA a mis au point une ligne complète d'équipements pour la pizzeria, destinée à satisfaire des exigences de flexibilité dans la composition des emplacements de travail et d'optimisation des espaces, en garantissant en même temps une conservation des ingrédients en toute sécurité. La ligne se compose de tables de préparation de 80 cm de profondeur. Personnalisable avec des éléments neutres et réfrigérés, elle permet de nombreuses combinaisons, pour une organisation du travail parfaitement fonctionnelle. Les éléments sont entièrement construits en acier inox AISI 304 Cr Ni 18/10, répondant pleinement aux normes d'hygiène et montés sur des pied réglables. Les plans de travail sont en granite sarde ou en acier inox AISI 304 cr- Ni 18/10.

ILSA hat eine komplette Produktreihe mit Einrichtungen für Pizzerien entwickelt, die allen Anforderungen in Bezug auf Flexibilität bei der Anordnung der Arbeitsplätze und Optimierung des vorhandenen Raums gerecht wird. Gleichzeitig ist die Konservierung der Zutaten in absoluter Sicherheit gewährleistet. Die Produktreihe besteht aus Vorbereitungstischen in den Tiefen 80 cm, die mit Neutralelementen und Kühlelementen individuell gestaltet werden können. Auf diese Weise entstehen zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten für eine funktionale und effiziente Arbeitseinteilung. Die Elemente sind komplett aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 hergestellt und entsprechen allen Hygienenormen. Sie sind auf Stellfü. en montiert und die Arbeitsplatten sind aus sardinischem Granit oder aus 18/10 Cr-Ni-Stahl der Qualität 1.4301 erhältlich.

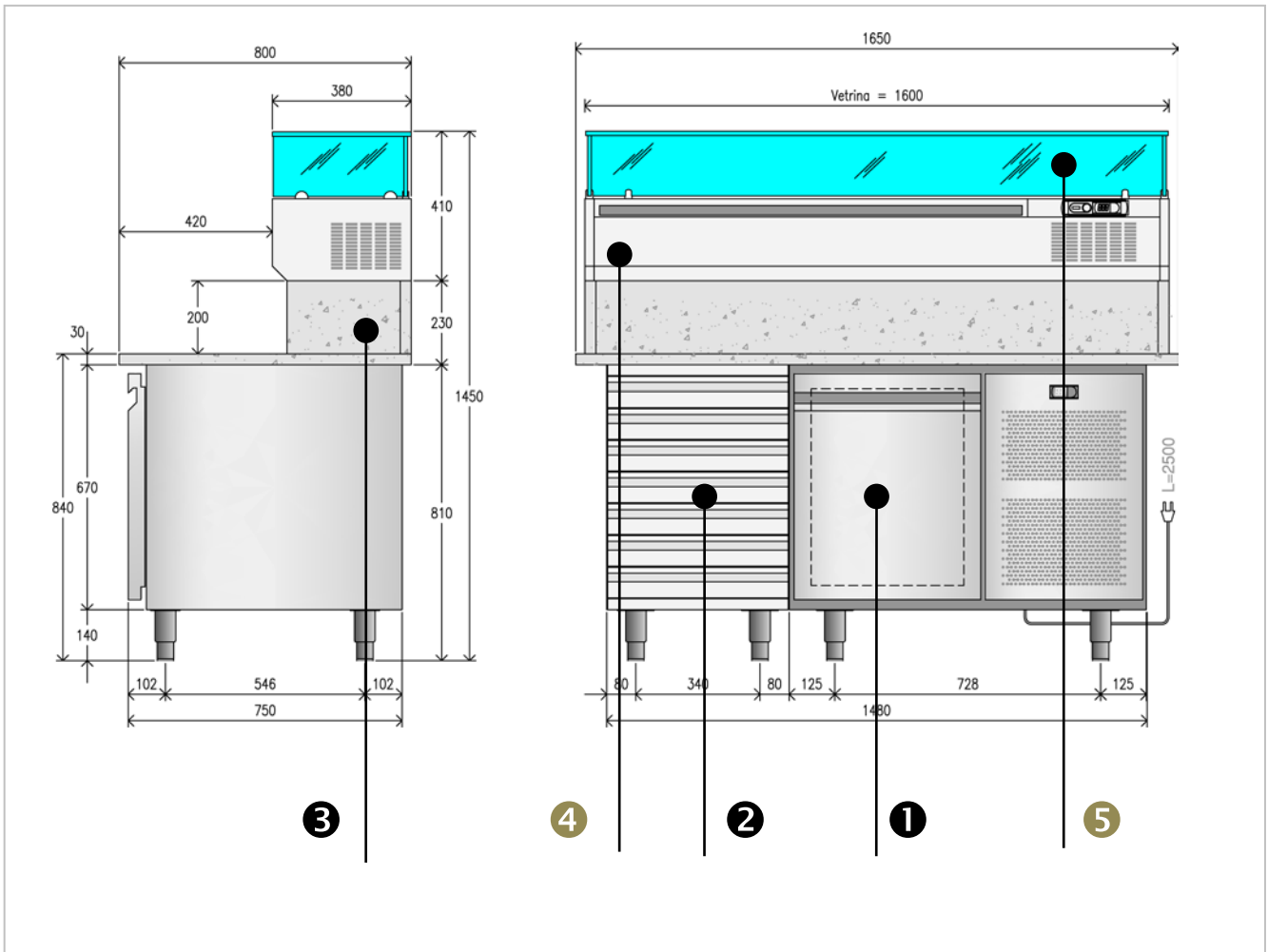
DE



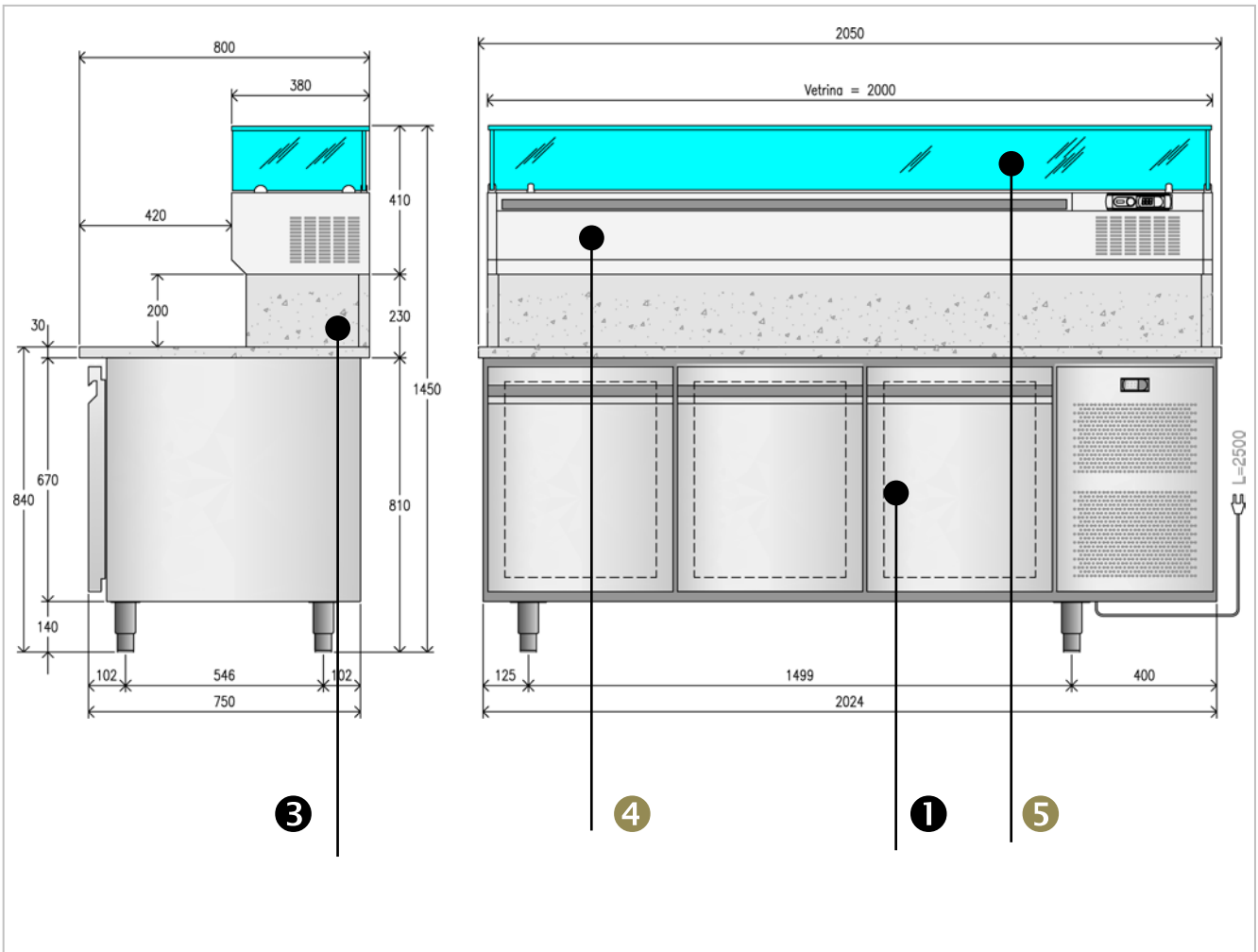
BNPZ0070	
1	TNMP2V2560
2	---
3	PGPZ2055-SI 1650 x 800 x 30 (200)
4	VR381021 1600 x 380
5	KVPC0008



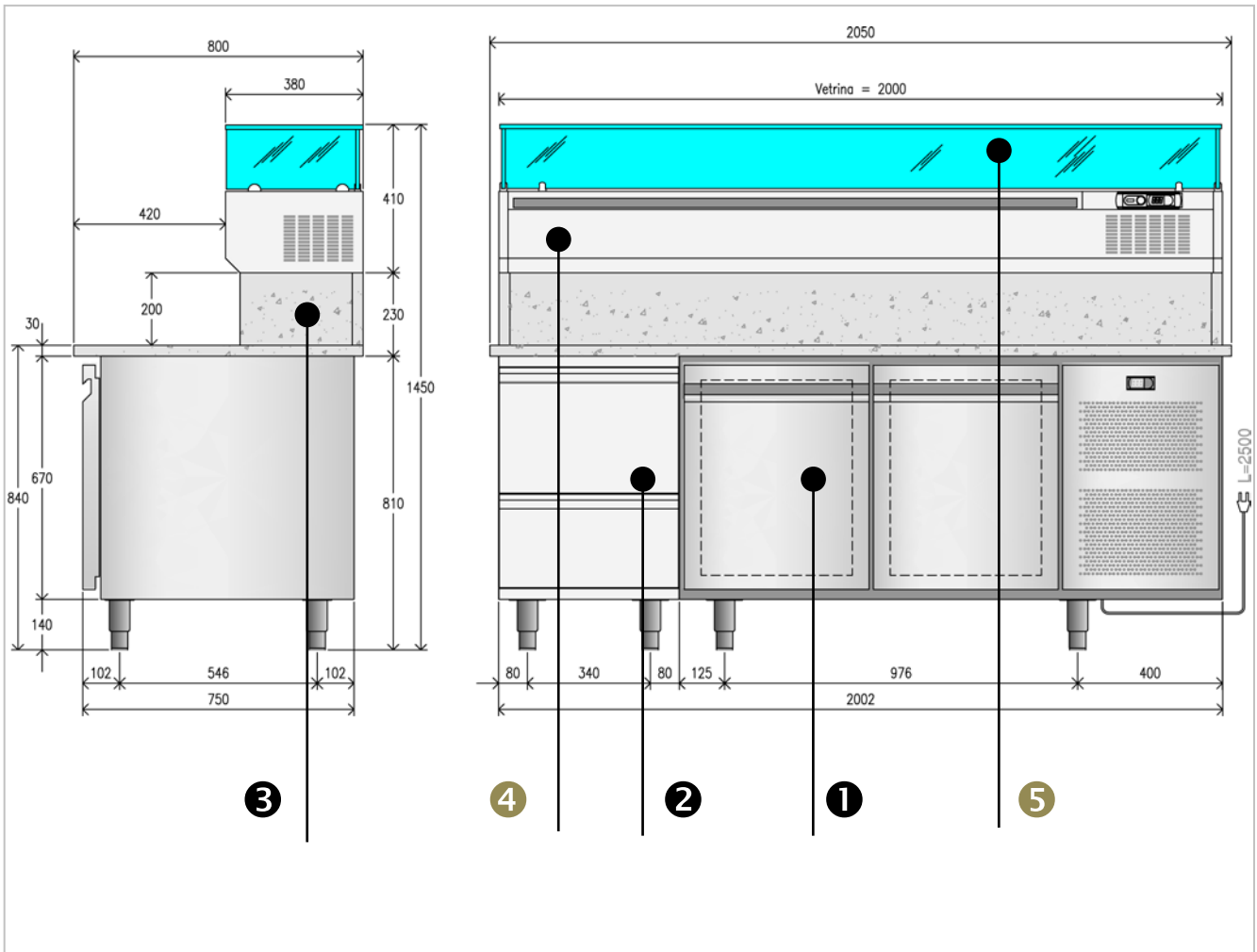
BNPZ0080	
1	TNMP1V2560
2	CPZ0011
3	PGPZ2055-SI 1650 x 800 x 30 (200)
4	VR381021 1600 x 380
5	KVPC0008



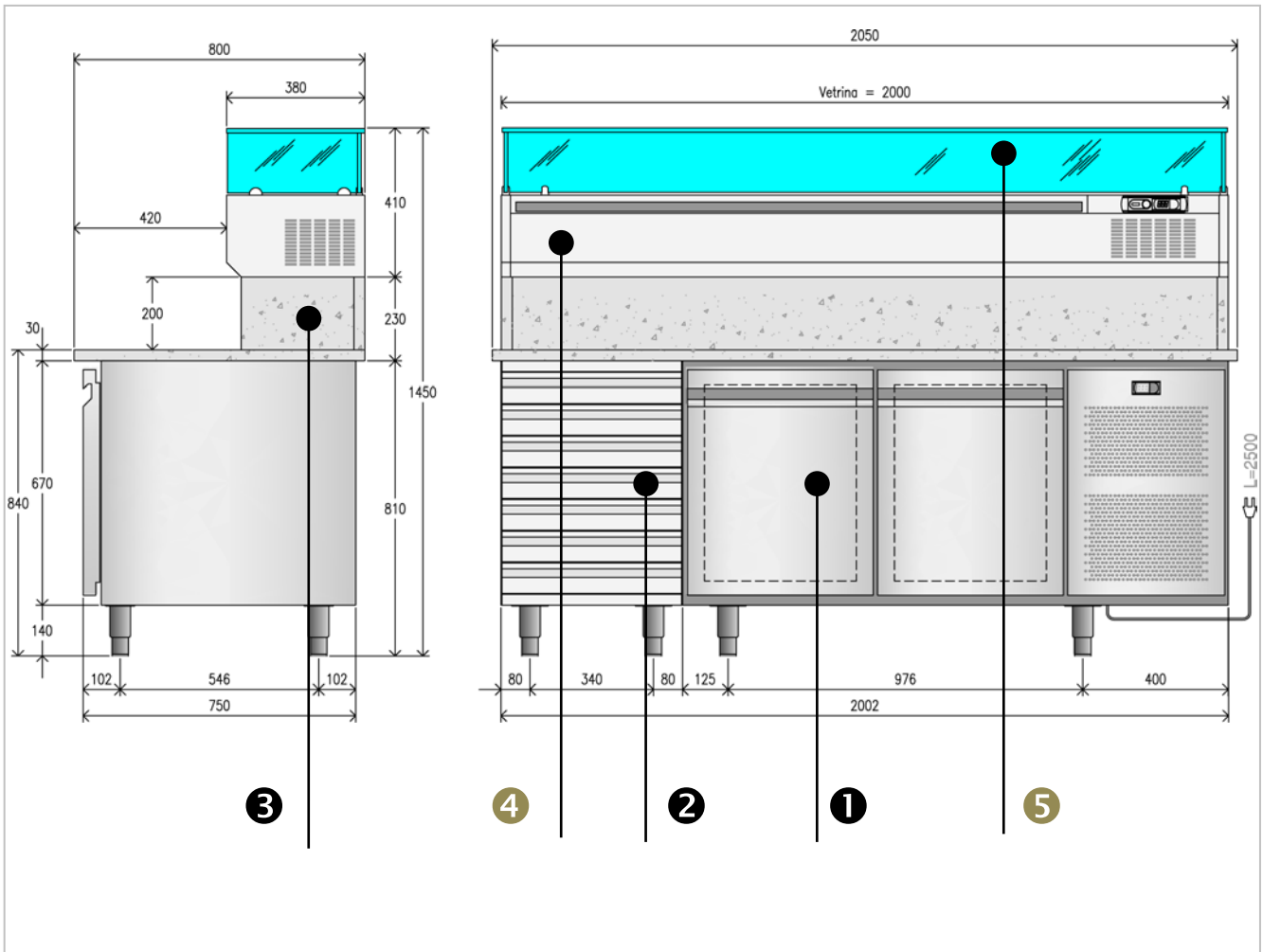
BNPZ0090	
1	TNMP1V2560
2	CPZ0005
3	PGPZ2055-SI 1650 x 800 x 30 (200)
4	VR381021 1600 x 380
5	KVPC0008



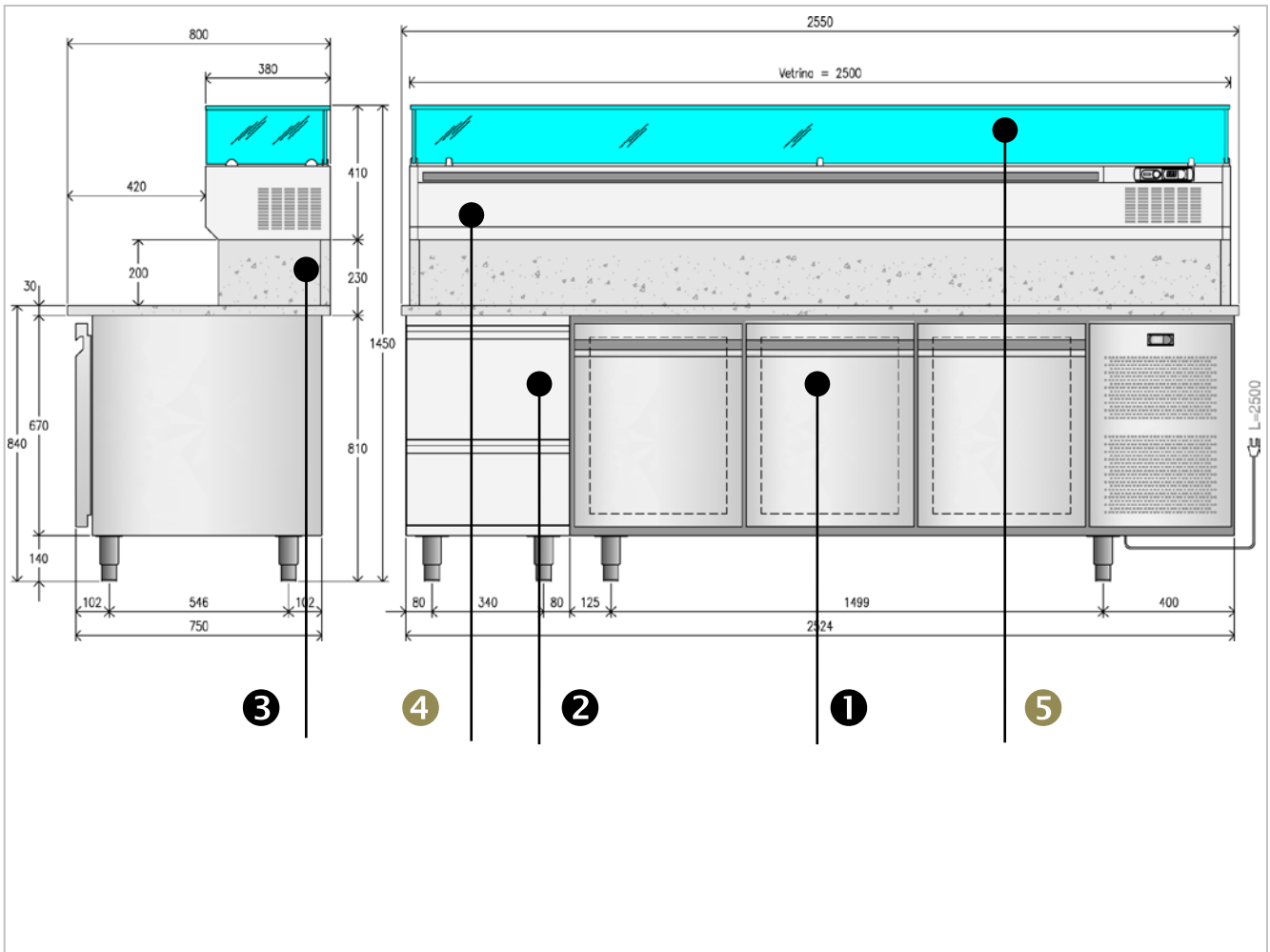
BNPZ0100	
1	TNMP3V2560
2	---
3	PGPZ2057-SI 2050 x 800 x 30 (200)
4	VR381023 2000 x 380
5	KVPC0010



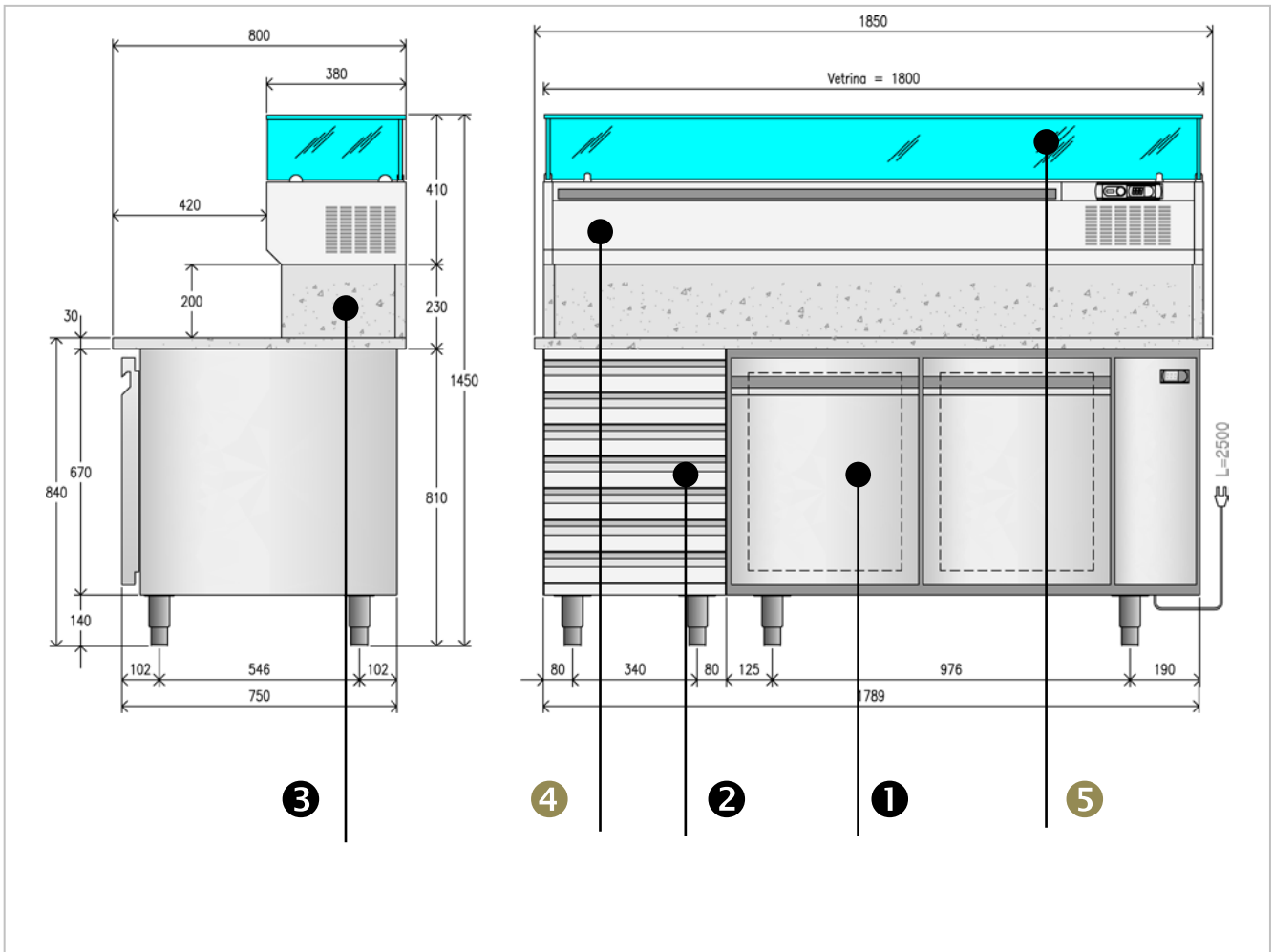
BNPZ0110	
1	TNMP2V2560
2	CPZ0011
3	PGPZ2057-SI 2050 x 800 x 30 (200)
4	VR381023 2000 x 380
5	KVPC0010



BNPZ0120	
1	TNMP2V2560
2	CPZ0005
3	PGPZ2057-SI 2050 x 800 x 30 (200)
4	VR381023 2000 x 380
5	KVPC0010



BNPZ0130	
1	TNMP3V2560
2	CPZ0011
3	PGPZ2060-SI 2550 x 800 x 30 (200)
4	VR381027 2500 x 380
5	KVPC0013



BNPZ0140	
1	TNPP2V1560
2	CPZ0005
3	PGPZ2056-SI 1850 x 800 x 30 (200)
4	VR381022 1800 x 380
5	KVPC0009