



La Pandinese

Attrezzature per l'industria alimentare

Esclusiva commerciale










Marchi commercializzati



Produzione
propria
LAME



INDICE

	Coltelleria	04
	Lame	10
	Abbigliamento	14
	Igiene	26
	Imballaggio	28
	Macellazione	32
	Trasformazione	36
	Refrigerazione	40
	Arredo inox	44

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso le specifiche e i colori di qualsiasi articolo presente in questo catalogo.
Le immagini contenute nel catalogo sono riservate.

Finito di stampare Giugno 2014



La Pandinese, da **oltre 30 anni**, è il partner di riferimento ideale nella commercializzazione di **impianti, attrezzature e articoli per l'industria alimentare**.

La sua offerta si rivolge a macellerie, macelli, salumifici, pescherie, caseifici e alla grande distribuzione.

La costante ricerca dei migliori prodotti ha permesso nel tempo di garantire un ottimo livello di **innovazione, qualità e servizio**.

La soddisfazione del cliente è l'obiettivo primario de La Pandinese e per questo ci impegnamo a garantire il miglior livello di **professionalità e servizio** possibili.

Il nostro laboratorio si occupa direttamente dell'**affilatura** di coltelli, crocini e forbici, della **produzione** di lame per macchine segaossa e segamezzene e della **riparazione** delle macchine acquistate presso di noi.

A garanzia della qualità offerta, La Pandinese è **distributore esclusivo per l'Italia** di un importante marchio: i coltelli Portoghesi Icel.





COLTELLERIA ICEL



Coltello disosso stretto

Lama	Cod.
cm. 15	2CL.8 □ 3139.15
cm. 18	2CL.8 □ 3139.18
cm. 20	2CL.8 □ 3139.20



Coltello disosso consumato

Lama	Cod.
cm. 13	2CL.8 □ 3918.13
cm. 15	2CL.8 □ 3918.15



Coltello scimitarra

Lama	Cod.
cm. 13	2CL.8 □ 3855.13
cm. 15	2CL.8 □ 3855.15



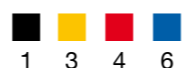
Coltello scimitarra olivato

Lama	Cod.
cm. 13	2CL.8 □ 3851.13
cm. 15	2CL.8 □ 3851.15



Coltello macello

Lama	Cod.
cm. 14	2CL.8 □ 3181.14
cm. 16	2CL.8 □ 3181.16
cm. 18	2CL.8 □ 3181.18
cm. 20	2CL.8 □ 3181.20
cm. 22	2CL.8 □ 3181.22
cm. 24	2CL.8 □ 3181.24
cm. 26	2CL.8 □ 3181.26
cm. 30	2CL.8 □ 3181.30
cm. 36	2CL.8 □ 3181.36



Coltello macello olivato

Lama	Cod.
cm. 20	2CL.8 □ 3981.20
cm. 24	2CL.8 □ 3981.24
cm. 26	2CL.8 □ 3981.26
cm. 28	2CL.8 □ 3981.28
cm. 30	2CL.8 □ 3981.30



Coltello scannare

Lama	Cod.
cm. 17	2CL.413016.17
cm. 22	2CL.413016.22



Coltello sciabola olivato

Lama	Cod.
cm. 25	2CL.8 □ 3652.25



Coltello Bergamo

Lama	Cod.
cm. 18	2CL.8 □ 3111.18
cm. 20	2CL.8 □ 3111.20
cm. 24	2CL.8 □ 3111.24
cm. 29	2CL.8 □ 3111.29
cm. 32	2CL.8 □ 3111.32



Coltello mezzo colpo

Lama	Cod.
cm. 29	2CL.8 □ 3191.29
cm. 32	2CL.8 □ 3191.32



Coltello per formaggio doppio manico

Lama	Cod.
cm. 30	2CL.4 □ 9501.30



Coltello per formaggio

Lama	Cod.
cm. 30	2CL.4 □ 7121.30



COLTELLERIA ICEL



Coltella per salumi

Lama	Cod.
cm. 30	2CL.8 □ HR11.30
cm. 36	2CL.8 □ HR11.36



Coltello per pane

Lama	Cod.
cm. 20	2CL.8 □ HR09.20
cm. 25	2CL.8 □ HR09.25



Coltello olivato per Salmone

Lama	Cod.
cm. 30	2CL.7 □ 8621.30



Coltello grana tipo Milano

Lama	Cod.
cm. 14	2CP.00NGM0.14



Coltello grana a cuore

Lama	Cod.
cm. 12	2CP.00NGQ0.12



Coltello grana a uncino

Lama	Cod.
cm. 12	2CP.00NGV0.12



Coltello grana tipo Vercelli

Lama	Cod.
cm. 15	2CP.00NGV0.15



Falcetta Forma tipo A

Lama	Cod.
cm. 20	2FL.4 □ 4030.20



Falcetta Forma tipo B

Lama	Cod.
cm. 23	2FL.414027.23



Falcetta Forma tipo C

Lama	Cod.
cm. 25	2FL.4 □ 4028.25



Falcione

Kg.	Cod.
2.7	2F0.0000.2700
2.8	2F0.0000.2800
3.4	2F0.0000.3400
3.8	2F0.0000.3800

ACCIAINI



Acciaino ovale

Lama	Cod.
cm. 30	1NC.419832.30



Acciaino tondo

Lama	Cod.
cm. 25	1NC.4 9834.25
cm. 30	1NC.4 9834.30
cm. 35	1NC.4 9834.35



Acciaino ovale HYGIENIC

Lama	Cod.
cm. 30	1ND.075973.30



Acciaino ovale DICKORON

Lama	Cod.
cm. 30	1ND.075983.30



Acciaino piatto MULTICUT

Lama	Cod.
cm. 28	1ND.076504.28



Acciaino ovale grana fine FINECUT

Lama	Cod.
cm. 30	1ND.076573.30



Macchina affilatrice per coltelli

Modello Newrox BK91
Dimensioni 260x245x320 mm.



Affilatrice a nastro ARROTINA

Pratica affilatrice coltelli a nastro, di facile utilizzo. Motore monofase 2800 RPM 230V 0,27 Kw. Dimensioni cm. 28x33 H 40

Cod.
AAC.A0000.000



LAME

Piastre inox



Modello	Diametro fori piastra in mm				
	3	4,5	6	7	8
22	2CKX0.2200.30	2CKX0.2200.45	2CKX0.2200.60	2CKX0.2200.70	2CKX0.2200.80
32	2CKX0.3200.30	2CKX0.3200.45	2CKX0.3200.60	2CKX0.3200.70	2CKX0.3200.80
42	2CKX0.4200.30	2CKX0.4200.45	2CKX0.4200.60	2CKX0.4200.70	2CKX0.4200.80

Modello	Diametro fori piastra in mm				
	10	12	14	16	18
22	2CKX0.2201.00	2CKX0.2201.20	2CKX0.2201.40	2CKX0.2201.60	2CKX0.2201.80
32	2CKX0.3201.00	2CKX0.3201.20	2CKX0.3201.40	2CKX0.3201.60	2CKX0.3201.80
42	2CKX0.4201.00	2CKX0.4201.20	2CKX0.4201.40	2CKX0.4201.60	2CKX0.4201.80

Crocino inox



Modello	Cod.
22	2CCN0.220000
32	2CCN0.320000
42	2CCN0.420000

Crocino duplex inox



Modello	Cod.
32	2CCD0.320000
42	2CCD0.420000

Servizio di Affilatura

Presso il laboratorio de La Pandinese vengono effettuate le operazioni di affilatura delle principali lame utilizzate nel settore alimentare

Affilatura	Cod.
Forbice	XSA.F0000.011
Coltello	XSA.C0000.001
Crocino 22-32-42	XSA.K0000.042
Crocino 130-150-180	XSA.K0000.180
Piastra 22-32-42	XSA.P0000.042
Piastra 130-150-180	XSA.P0000.180
Lama affettatrice fino diam. 250 mm	XSA.LA000.250
Lama coltello elettrico	XSA.LCE00.011
Lama circolare fino diam. 250 mm	XSA.LC000.001
Lama lineare	XSA.LLN00.001





ABBIGLIAMENTO

> Grembiuli



Occhiello
Ampio occhiello antistrappo in metallo



Regolabile
Disponibile il modello con lacci per una facile regolazione delle bretelle

Modello	Cod.	Misura	Note
Export			
Realizzato in tessuto rivestito in PVC di colore bianco, offre un'ottima tenuta ai grassi animali. La chiusura a livello della vita avviene tramite strisce in tessuto rinforzato. È disponibile il modello con bretelle regolabili.	1AP.E00.90.080	90x80	
	1AP.E00.90.100	90x100	
	1AP.E00.90.110	90x110	
	1AP.E00.90.120	90x120	
	1AP.E00.90.130	90x130	
	1AP.E00.90.140	90x140	
	1AP.E0R.90.110	90x110	regolabile
	1AP.E0R.90.120	90x120	regolabile
	1AP.E0R.90.130	90x130	regolabile
	1AP.E0R.90.140	90x140	regolabile
Poliuretano			
Realizzato in tessuto rivestito in poliuretano di colore bianco, offre una buona tenuta ai grassi animali. La chiusura a livello della vita avviene tramite strisce in tessuto rinforzato. È disponibile il modello con bretelle regolabili.	1AP.P00.90.100	90x100	
	1AP.P00.90.110	90x110	
	1AP.P00.90.120	90x120	
	1AP.P00.90.130	90x130	
	1AP.P00.90.140	90x140	
	1AP.P0R.90.110	90x110	regolabile
	1AP.P0R.90.120	90x120	regolabile
	1AP.PU0.90.120	90x120	blu



> Cotone



Giacca cotone
Con collo piegato, 3 tasche esterne, 100% cotone bianco "massaua"

Taglia	Cod.
42	1AV.G0021B.42
44	1AV.G0021B.44
46	1AV.G0021B.46
48	1AV.G0021B.48
50	1AV.G0021B.50
52	1AV.G0021B.52
54	1AV.G0021B.54
56	1AV.G0021B.56
58	1AV.G0021B.58
60	1AV.G0021B.60
62	1AV.G0021B.62
64	1AV.G0021B.64



Possibilità di personalizzazione con vostro logo su tutti i capi



Camice cotone
Con collo piegato, 3 tasche esterne, 100% cotone bianco "massaua"

Taglia	Cod.
42	1AV.V0021B.42
44	1AV.V0021B.44
46	1AV.V0021B.46
48	1AV.V0021B.48
50	1AV.V0021B.50
52	1AV.V0021B.52
54	1AV.V0021B.54
56	1AV.V0021B.56
58	1AV.V0021B.58
60	1AV.V0021B.60
62	1AV.V0021B.62
64	1AV.V0021B.64



Maglietta cotone
Girocollo, mezze maniche, 100% cotone bianco

Taglia	Cod.
S	1AV.M0011B.0S
M	1AV.M0011B.0M
L	1AV.M0011B.0L
XL	1AV.M0011B.XL
XXL	1AV.M0011B.2X

Pantalone cotone
Cintura elasticizzata con passanti 3 tasche, patta con bottoni, 100% cotone bianco "massaua"

Taglia	Cod.
42	1AV.P0021B.42
44	1AV.P0021B.44
46	1AV.P0021B.46
48	1AV.P0021B.48
50	1AV.P0021B.50
52	1AV.P0021B.52
54	1AV.P0021B.54
56	1AV.P0021B.56
58	1AV.P0021B.58
60	1AV.P0021B.60
62	1AV.P0021B.62
64	1AV.P0021B.64



Tuta cotone
Con collo piegato, 4 tasche anteriori esterne rinforzate, chiusura con cerniera, 100% cotone bianco "massaua"

Taglia	Cod.
42	1AV.T0021B.42
44	1AV.T0021B.44
46	1AV.T0021B.46
48	1AV.T0021B.48
50	1AV.T0021B.50
52	1AV.T0021B.52
54	1AV.T0021B.54
56	1AV.T0021B.56
58	1AV.T0021B.58
60	1AV.T0021B.60
62	1AV.T0021B.62
64	1AV.T0021B.64



ABBIGLIAMENTO

> Calzature



Ciabatta
Tomaia forata in materiale antibatterico, sottopiede in microfibra, suola antiscivolo in poliuretano antistatico, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.C0000B.36
37	1AC.C0000B.37
38	1AC.C0000B.38
39	1AC.C0000B.39
40	1AC.C0000B.40
41	1AC.C0000B.41
42	1AC.C0000B.42
43	1AC.C0000B.43
44	1AC.C0000B.44
45	1AC.C0000B.45
46	1AC.C0000B.46
47	1AC.C0000B.47



Scarpa aperta
Tomaia in materiale antibatterico, sottopiede in microfibra, suola antiscivolo in poliuretano antistatico, puntale in acciaio resistenza 200J, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.U0000B.36
37	1AC.U0000B.37
38	1AC.U0000B.38
39	1AC.U0000B.39
40	1AC.U0000B.40
41	1AC.U0000B.41
42	1AC.U0000B.42
43	1AC.U0000B.43
44	1AC.U0000B.44
45	1AC.U0000B.45
46	1AC.U0000B.46
47	1AC.U0000B.47



Scarpa chiusa
Tomaia in materiale antibatterico, sottopiede in microfibra, suola antiscivolo in poliuretano antistatico, puntale in acciaio resistenza 200J, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.S0000B.36
37	1AC.S0000B.37
38	1AC.S0000B.38
39	1AC.S0000B.39
40	1AC.S0000B.40
41	1AC.S0000B.41
42	1AC.S0000B.42
43	1AC.S0000B.43
44	1AC.S0000B.44
45	1AC.S0000B.45
46	1AC.S0000B.46
47	1AC.S0000B.47



Scarponcino
Tomaia in materiale antibatterico, sottopiede in microfibra, suola antiscivolo in poliuretano antistatico, puntale in acciaio resistenza 200J, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.R0000B.36
37	1AC.R0000B.37
38	1AC.R0000B.38
39	1AC.R0000B.39
40	1AC.R0000B.40
41	1AC.R0000B.41
42	1AC.R0000B.42
43	1AC.R0000B.43
44	1AC.R0000B.44
45	1AC.R0000B.45
46	1AC.R0000B.46
47	1AC.R0000B.47



Stivale "Nora Ralf" senza puntale
Stivale e suola antiscivolo in PVC, senza puntale, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.T0141B.36
37	1AC.T0141B.37
38	1AC.T0141B.38
39	1AC.T0141B.39
40	1AC.T0141B.40
41	1AC.T0141B.41
42	1AC.T0141B.42
43	1AC.T0141B.43
44	1AC.T0141B.44
45	1AC.T0141B.45
46	1AC.T0141B.46
47	1AC.T0141B.47



Stivale "Nora Multiralf" con puntale
Stivale e suola antiscivolo in PVC, puntale in acciaio con resistenza 200J, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.TFN64B.36
37	1AC.TFN64B.37
38	1AC.TFN64B.38
39	1AC.TFN64B.39
40	1AC.TFN64B.40
41	1AC.TFN64B.41
42	1AC.TFN64B.42
43	1AC.TFN64B.43
44	1AC.TFN64B.44
45	1AC.TFN64B.45
46	1AC.TFN64B.46
47	1AC.TFN64B.47



Stivale "Winner" senza puntale
Stivale e suola antiscivolo in PVC, senza puntale, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.T0121B.36
37	1AC.T0121B.37
38	1AC.T0121B.38
39	1AC.T0121B.39
40	1AC.T0121B.40
41	1AC.T0121B.41
42	1AC.T0121B.42
43	1AC.T0121B.43
44	1AC.T0121B.44
45	1AC.T0121B.45
46	1AC.T0121B.46
47	1AC.T0121B.47



Stivale con puntale
Stivale e suola antiscivolo in PVC, puntale in acciaio con resistenza 200J, colore bianco

Taglia	Cod.
36	1AC.T0013B.36
37	1AC.T0013B.37
38	1AC.T0013B.38
39	1AC.T0013B.39
40	1AC.T0013B.40
41	1AC.T0013B.41
42	1AC.T0013B.42
43	1AC.T0013B.43
44	1AC.T0013B.44
45	1AC.T0013B.45
46	1AC.T0013B.46
47	1AC.T0013B.47

ABBIGLIAMENTO

> Guanti



Guanto "Americano"
Guanto protettivo in maglia a filo continuo ambidestro, grande resistenza al taglio, realizzato in poliammide con filo di acciaio, lunghezza cm. 25 spess. mm. 2. Norma EN388-45

Taglia	Cod.
7	1AG.A00000.07
8	1AG.A00000.08
9	1AG.A00000.09
10	1AG.A00000.10



Sotto guanto cotone HQ
Sotto guanto in cotone a filo continuo ambidestro, bordo con elastico colore blu, eccellente da indossare sotto i guanti a maglia di acciaio, lunghezza cm. 25 spess. mm. 1,5

Taglia	Cod.
M	1AG.CB0000.0M
L	1AG.CB0000.0L
XL	1AG.CB0000.0XL
XXL	1AG.CB0000.0XXL



Sotto guanto cotone
Sotto guanto in cotone ambidestro, da indossare sotto i guanti a maglia di acciaio, lunghezza cm. 30 spess. mm. 1

Taglia	Cod.
M	1AG.C00000.0M
L	1AG.C00000.0L
XL	1AG.C00000.0XL
XXL	1AG.C00000.0XXL



Guanto "Jerette"
Guanto in lattice naturale con supporto interno in tessuto, lunghezza cm. 33 spess. mm. 1,15
Norma EN420 EN374 EN388 3141 EN407

Taglia	Cod.
7	1AG.J00000.07
8	1AG.J00000.08
9	1AG.J00000.09
10	1AG.J00000.10



Guanto satinato
Guanto riusabile in lattice naturale, ambidestro, bordino arrotolato di finitura, lunghezza cm. 30 spess. mm. 0,45
Norme EN374-2 EN374-3 EN388

Taglia	Cod.
7	1AG.TC0000.07
8	1AG.TC0000.08
9	1AG.TC0000.09
10	1AG.TC0000.10



Guanto lattice
Guanto usa e getta in lattice naturale, interno pretalcatato
Norma EN388 EN374/2 EN374/3
Conf.100

Taglia	Cod.
S	1AG.L00010.0S
M	1AG.L00010.0M
L	1AG.L00010.0L
XL	1AG.L00010.0XL



Guanto politene
Guanto usa e getta in politene ambidestro in confezione da 100 pezzi
Norma EN420
Conf.100

Taglia	Cod.
S	1AG.P00000.0S
M	1AG.P00000.0M
L	1AG.P00000.0L
XL	1AG.P00000.0XL



Guanto da lavoro
Guanto in NBR, dorso areato, manicotto in tela,
Norma EN420 EN388-4221

Taglia	Cod.
10	1AG.VB0000.010



Guanto nitrile
Guanto usa e getta in nitrile, interno non pretalcatato, lunghezza cm. 20 spess. mm. 0.4
Norma EN388 EN374/2 EN374/3
Conf.100

Taglia	Cod.
S	1AG.NB0000.0S
M	1AG.NB0000.0M
L	1AG.NB0000.0L
XL	1AG.NB0000.0XL



Guanto nitrile ULTRA
Guanto in nitrile, interno floccato lunghezza cm. 32 spess. mm. 0,45
Norma EN388-4102 EN420 EN374 AJK

Taglia	Cod.
7	1AG.U00000.07
8	1AG.U00000.08
9	1AG.U00000.09
10	1AG.U00000.10





ABBIGLIAMENTO

> Inox



Grembiule inox
Grembiule protettivo in maglia di acciaio inox, elevata flessibilità e leggerezza
Norma EN13988:2003

Misura	Cod.
55x60	2AP.000055.60
55x75	2AP.000055.75
75x50	2AP.000075.50



Avambraccio inox
Protezione per avambraccio in maglia di acciaio inox, doppio cinturino regolabile, lunghezza cm. 19
Norma EN 1082-1 EN 14328

Taglia	Cod.
S	2AA.000000.OS
M	2AA.000000.OM
L	2AA.000000.OL
XL	2AA.000000.XL

XS S M L XL



Guanto con braccio e spalla inox
Guanto 5 dita con protezione completa per braccio e spalla in maglia di acciaio inox, reversibile, cinturino regolabile in nylon con bottone a pressione, bretella regolabile, lunghezza cm. 19
Norma EN 1082-1

Taglia	Cod.
S	2AS.000000.OS
M	2AS.000000.OM
L	2AS.000000.OL
XL	2AS.000000.XL



Guanto inox
Guanto 5 dita antitaglio in maglia di acciaio inox, reversibile, cinturino regolabile in nylon con bottone a pressione
Norma EN 1082-1 EN 14328

Taglia	Cod.
S	2AG.000000.OS
M	2AG.000000.OM
L	2AG.000000.OL
XL	2AG.000000.XL

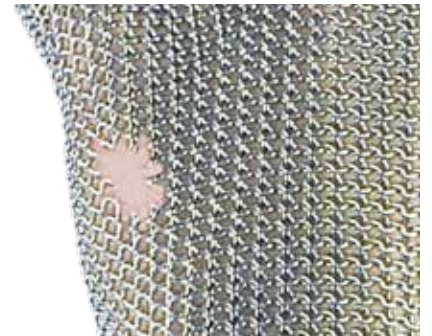
XS S M L XL



Guanto con avambraccio inox
Guanto 5 dita e protezione per avambraccio in maglia di acciaio inox, reversibile, doppio cinturino regolabile in nylon con bottone a pressione, lunghezza cm. 19
Norma EN 1082-1 EN 14328

Taglia	Cod.
S	2AG.A00000.OS
M	2AG.A00000.OM
L	2AG.A00000.OL
XL	2AG.A00000.XL

XS S M L XL



Elastico fissa guanto
Migliora il comfort nell'utilizzo dei guanti a maglia di acciaio misura unica

Cod.
2AG.V00000.21



**Servizio
riparazione
guanti**



ABBIGLIAMENTO

> Cappelli



Possibilità di personalizzazione con vostro logo



Cappello cotone
Cappello con visiera rigida 100% cotone, regolazione posteriore a bottone, taglia unica, colore bianco

Taglia	Cod.
unica	1AV.CP011.B00



Bustina cotone con rete
Bustina igienica copri capelli 100% cotone, con rete traspirante, taglia unica, colore bianco

Taglia	Cod.
unica	1AV.CB011.B00



Cuffia cotone con rete
Cuffia igienica copri capelli 100% cotone, con rete traspirante, bordo con elastico, taglia unica, colore bianco

Taglia	Cod.
unica	1AV.CUR11.B00



Bustina TNT
Bustina igienica copri capelli in polipropilene, taglia unica, colore bianco
Conf.50

Taglia	Cod.
unica	1AV.CB031.B00



Cuffia TNT
Cuffia igienica copri capelli in polipropilene con elastico, taglia unica
Conf.100

Colore	Cod.
	1AV.CU031.B00
	1AV.CU031.U00



Cappello TNT con visiera
Cappello con visiera in polipropilene con elastico, taglia unica
Conf.100

Taglia	Cod.
unica	1AV.CUG31.B00



Elmetto
Elmetto protettivo in polietilene, peso gr. 322, bardatura interna in polietilene a 6 sostegni, fori di aereazione, taglia unica
Norme EN 397

Taglia	Cod.
unica	1AV.CE000000



Occhiali Protettivi
Occhiali protettivi con schermo in policarbonato antiurto, stanghette regolabili, sovrapponibili ad occhiali a vista
Norma EN 166

Taglia	Cod.
unica	1AV.H0041.000



Mascherina
Mascherina anti polvere in polipropilene a tre strati.
Confezione da 50 pezzi

Taglia	Cod.
unica	1AV.A0000.011



ABBIGLIAMENTO

> Usa e getta



Tuta TNT

Tuta igienica in polipropilene con taschino sul petto, chiusura a cerniera, cuffia integrata, polsini e cavigliere con elastico, colore bianco

Taglia	Cod.
M	1AV.T0091B.OM
L	1AV.T0091B.OL
XL	1AV.T0091B.XL
XXL	1AV.T0091B.2X



Grembiule politene

Grembiule usa e getta in politene, colore bianco

Taglia	Cod.
unica	1AV.V0051B.XL



Copriscarpa

Copriscarpa usa e getta in polietilene, bordo con elastico, taglia unica, colore blu
Conf.100

Taglia	Cod.
unica	1AC.P0000.B00



Copristivale

Copristivale usa e getta in polietilene, bordo con elastico, taglia unica, colore bianco
Conf.100

Taglia	Cod.
unica	1AC.P0000.R00



Kit Visitatore

Kit usa e getta formato da cuffia univernale in polipropilene, un camice in TNT, un copriscarpa ed una mascherina

Colore	Cod.
	1AV.K0000.B00
	1AV.K0000.U00



Camice TNT

Camice igienico in polipropilene con taschino sul petto, chiusura con bottoni a pressione, polsini con elastico, colore bianco

Taglia	Cod.
M	1AV.V0031B.OM
L	1AV.V0031B.OL
XL	1AV.V0031B.XL
XXL	1AV.V0031B.2X



Manicotto

Manicotto in polietilene, lunghezza cm. 40, colore blu
Conf.100

Cod.
1AG.C0030.128

Camice politene

Camice usa e getta in politene, colore bianco

Taglia	Cod.
unica	1AP.UB0000.ML





IGIENE

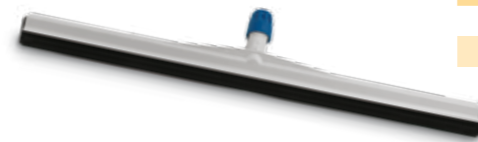


Dosatore sapone liquido
Interamente in acciaio inox, completo di tasselli per fissaggio a parete

Cod.
NLV.0000D.010

Spingiacqua
Spingiacqua in polipropilene, gomma nera, lunghezza cm. 55 e 75. Disponibile manico in alluminio (Cod. 1PS.OV000.01)

Lunghezza	Cod.
55 cm.	1PS.A0000.055
75 cm.	1PS.A0000.075



Scopa per macello
Telaio in alluminio, fibra in palmyra nera, larghezza cm. 35. Disponibile manico in alluminio (Cod. 1PS.OV000.01)

Cod.
1PS.S0000.B10

Manico per scopa e spingiacqua
Manico in alluminio anodizzato adatto per scopa macello e per spingiacqua. Lunghezza cm. 140, impugnatura anatomica in materiale plastico, diametro mm. 23

Cod.
1PS.OV000.011



Doccetta economica
Impugnatura isolata in materiale plastico, colore verde

Cod.
1PD.10000.219



Doccia professionale Schermer
Doccia in materiale plastico approvata per uso alimentare, rubinetteria e viteria in acciaio inox. Pressione fino a 6 bar, temperatura massima di utilizzo 90°C, peso 0,55 Kg

Cod.
1PD.00000.B01



Spazzola
Spazzola in poliestere bianco, setole lunghezza 30 mm. e diametro 0,5 mm

Cod.
1PS.P0000.B20



Pattumiera rettangolare con pedale
In acciaio inox, frontale asportabile compreso di elastico ferma sacco, pratico e facile da manovrare. Conforme al metodo HACCP

Litri	Dimensioni	Cod.
70	46x42 H=70	NCC.CS000.070
110	46x42 H=96	NCC.CS000.110



Carrello portasacco
In acciaio inox, per utilizzi con sacchi da 75 Lt., pratico sistema di bloccaggio sacco, largo pedale di apertura. Conforme al metodo HACCP

Litri	Dimensioni	Cod.
75	cm. 55X83 H=94	NCC.P000S.075



Pattumiera tonda con pedale
In acciaio inox, secchio interno in materiale plastico con pratica maniglia. Conforme al metodo HACCP

Litri	Dimensioni	Cod.
30	Diametro cm. 29 H=65	NCC.P0000.030



Carrello portabidone
In acciaio inox, completo di bidone bianco da 120 Lt., largo pedale di apertura. Conforme al metodo HACCP

Litri	Dimensioni	Cod.
120	cm. 83X53 H=94	NCC.P000B.120

Detergenti

Una selezione di prodotti chimici per la pulizia, comunemente usati nel settore alimentare, selezionati da La Pandinese, fra i migliori e più efficienti.

Detergente	Descrizione	Litri	Cod.
DETERGENTE K20 DECERANTE PER PAVIMENTI A SCHIUMA CONTROLLATA	La combinazione ideale di tensioattivi, sequestranti e sali alcalini lo rende particolarmente efficace nella rimozione di ogni tipo di sporco dai pavimenti. Prodotto indispensabile per la rimozione di cere metallizzate polimeriche, anche invecchiate, e cere a base naturale. La schiuma controllata abbrevia i tempi di risciacquo e ne permette l'utilizzo sia manuale che con macchine lavapavimenti	5	TKD.K00000.05
		20	TKD.K00000.20
DETERGENTE SCHIUMOGENO	Detergente, ad elevato potere sgrassante, formulato per l'utilizzo con apparecchiatura a formazione di schiuma. E' in grado di rimuovere tutti gli sporchi grassi e proteici anche quando impiegato nel lavaggio a freddo (20-25°C). L'ancoraggio della schiuma sullo sporco permette un lungo tempo di contatto, garantendo una pulizia profonda. Alle diluizioni d'uso il prodotto non dà problemi di corrosione ai metalli ferrosi/zincati e alla leghe leggere	5	TKD.S00000.05
		20	TKD.S00000.20
CLORO FOAM	Prodotto detergente disinfettante alcalino cloroattivo impiegato quando si vuole ottenere la completa pulizia e garantire l'igiene di superfici, pavimenti, pareti, impianti ed attrezzature. La ricca schiuma consente un prolungato tempo di contatto con lo sporco e permette al cloro attivo di esplicare la sua azione ossidante e disinfettante, nonché un'attiva rimozione degli sporchi organici particolarmente tenaci	20	TKD.SC0000.20
ALDEIDALL	Detergente - sanitizzante formulato con aldeide glutarica avente un'elevata attività sanitizzante ad ampio spettro d'azione. Tale attività non è influenzata dalla presenza di materia organica (sangue, proteine ecc.). La glutaraldeide è fortemente attiva su batteri gram +, gram -, funghi, spore, virus. La presenza di tensioattivo fortemente bagnante rende superflua l'additivazione di sostanze attivanti per esplicare appieno la sua azione	20	TKD.V00000.20
SANIQAT CASSONETTI	Sanitizzante ad ampio spettro d'azione caratterizzato da notevole effetto bagnante e persistente profumazione, in grado di coprire gli odori più tenaci. Contiene additivi idonei al mantenimento delle specifiche proprietà anche in caso di diluizioni con acque particolarmente dure	30	TKD.V00000.30
JAMINAL	Disinfettante concentrato inodore per uso domestico e civile, a base di sali di ammonio quaternario specifico per la disinfezione delle superfici dure in genere	5	TKG.000000.05



IMBALLAGGIO



Spago per legatrice

Utilizzato nelle macchine legatrici automatiche

Titolo	Colore	Cod.
Originale SCHAD		1BS.SL000.B00
Compatibili		1BS.WL000.B00
Compatibili		1BS.WL000.V00

Spago per quarti

Spago diametro mm. 5 in polipropilene, specifico per alimenti, colore bianco, rotolo da 4,5 Kg, in confezioni da 6 rotoli

Cod.
1BS.PQ000.G00

Spago per frattaglie

In polipropilene specifico per alimenti, rotolo da 4,5 Kg in confezioni da 2 rotoli

Titolo	Colore	Cod.
300		1BS.PF000.B00
500		1BS.PF000.A00

Spago per cottura

Ideale per il contatto con gli alimenti, resistente alla cottura, in poliestere di colore bianco, rotoli da 1 Kg

Cod.
1BS.PA000.G00

Rete elastica per cottura

Ideale per il contatto con gli alimenti, resistente alla cottura, in poliestere di colore bianco e gomma naturale, rotoli da 50 metri

Quadro	Cod.
10	1BR.P0000.B10
12	1BR.P0000.B12
14	1BR.P0000.B14
16	1BR.P0000.B16
18	1BR.P0000.B18
20	1BR.P0000.B20
22	1BR.P0000.B22
24	1BR.P0000.B24

Spago in spoletta

In lino, colore naturale, specifico per alimenti, in confezioni da 1Kg contenente circa 27 spolette

Cod.
1BS.PS000.000

Buste sottovuoto

Film flessibile trasparente coestruso in PA/PE, ideali per sottovuoto e atmosfera modificata, buone caratteristiche ottiche e buona barriera ai gas

Largh.	Lungh.	STANDARD (95 micron)	STANDARD (140 micron)	GOFFRATE (100 micron)
150	200	1BU.L095.1520	1BU.L140.1520	1BU.G000.1520
	250	1BU.L095.1525	1BU.L140.1525	1BU.G000.1525
	300	1BU.L095.1530	1BU.L140.1530	1BU.G000.1530
	350	1BU.L095.1535	1BU.L140.1535	1BU.G000.1535
	400	1BU.L095.1540	1BU.L140.1540	1BU.G000.1540
200	250	1BU.L095.2025	1BU.L140.2025	1BU.G000.2025
	300	1BU.L095.2030	1BU.L140.2030	1BU.G000.2030
	350	1BU.L095.2035	1BU.L140.2035	1BU.G000.2035
	400	1BU.L095.2040	1BU.L140.2040	1BU.G000.2040
	450	1BU.L095.2045	1BU.L140.2045	1BU.G000.2045
	500	1BU.L095.2050	1BU.L140.2050	1BU.G000.2050
	550	1BU.L095.2055	1BU.L140.2055	1BU.G000.2055
	600	1BU.L095.2060	1BU.L140.2060	1BU.G000.2060
	650	1BU.L095.2065	1BU.L140.2065	1BU.G000.2065
	700	1BU.L095.2070	1BU.L140.2070	1BU.G000.2070
250	300	1BU.L095.2530	1BU.L140.2530	1BU.G000.2530
	350	1BU.L095.2535	1BU.L140.2535	1BU.G000.2535
	400	1BU.L095.2540	1BU.L140.2540	1BU.G000.2540
	450	1BU.L095.2545	1BU.L140.2545	1BU.G000.2545
	500	1BU.L095.2550	1BU.L140.2550	1BU.G000.2550
	550	1BU.L095.2555	1BU.L140.2555	1BU.G000.2555
	600	1BU.L095.2560	1BU.L140.2560	1BU.G000.2560
	650	1BU.L095.2565	1BU.L140.2565	1BU.G000.2565
	700	1BU.L095.2570	1BU.L140.2570	1BU.G000.2570
300	350	1BU.L095.3035	1BU.L140.3035	1BU.G000.3035
	400	1BU.L095.3040	1BU.L140.3040	1BU.G000.3040
	450	1BU.L095.3045	1BU.L140.3045	1BU.G000.3045
	500	1BU.L095.3050	1BU.L140.3050	1BU.G000.3050
	550	1BU.L095.3055	1BU.L140.3055	1BU.G000.3055
	600	1BU.L095.3060	1BU.L140.3060	1BU.G000.3060
	650	1BU.L095.3065	1BU.L140.3065	1BU.G000.3065
	700	1BU.L095.3070	1BU.L140.3070	1BU.G000.3070
350	400	1BU.L095.3540	1BU.L140.3540	1BU.G000.3540
	450	1BU.L095.3545	1BU.L140.3545	1BU.G000.3545
	500	1BU.L095.3550	1BU.L140.3550	1BU.G000.3550
	550	1BU.L095.3555	1BU.L140.3555	1BU.G000.3555
	600	1BU.L095.3560	1BU.L140.3560	1BU.G000.3560
	650	1BU.L095.3565	1BU.L140.3565	1BU.G000.3565
	700	1BU.L095.3570	1BU.L140.3570	1BU.G000.3570
400	450	1BU.L095.4045	1BU.L140.4045	1BU.G000.4045
	500	1BU.L095.4050	1BU.L140.4050	1BU.G000.4050
	550	1BU.L095.4055	1BU.L140.4055	1BU.G000.4055
	600	1BU.L095.4060	1BU.L140.4060	1BU.G000.4060
	650	1BU.L095.4065	1BU.L140.4065	1BU.G000.4065
	700	1BU.L095.4070	1BU.L140.4070	1BU.G000.4070
450	500	1BU.L095.4550	1BU.L140.4550	1BU.G000.4550
	550	1BU.L095.4555	1BU.L140.4555	1BU.G000.4555
	600	1BU.L095.4560	1BU.L140.4560	1BU.G000.4560
	650	1BU.L095.4565	1BU.L140.4565	1BU.G000.4565
	700	1BU.L095.4570	1BU.L140.4570	1BU.G000.4570
500	550	1BU.L095.5055	1BU.L140.5055	1BU.G000.5055
	600	1BU.L095.5060	1BU.L140.5060	1BU.G000.5060
	650	1BU.L095.5065	1BU.L140.5065	1BU.G000.5065
	700	1BU.L095.5070	1BU.L140.5070	1BU.G000.5070
550	600	1BU.L095.5560	1BU.L140.5560	1BU.G000.5560
	650	1BU.L095.5565	1BU.L140.5565	1BU.G000.5565
	700	1BU.L095.5570	1BU.L140.5570	1BU.G000.5570
600	650	1BU.L095.6065	1BU.L140.6065	1BU.G000.6065
	700	1BU.L095.6070	1BU.L140.6070	1BU.G000.6070



IMBALLAGGIO



Gancio inox ad "S"

Gancio in acciaio inox di forma ad "S"



Dimensioni mm.	Cod.
60x3	1BG.S0006.003
80x3	1BG.S0008.003
100x4	1BG.S0010.004
120x5	1BG.S0012.005
140x5	1BG.S0014.005
140x6	1BG.S0014.006
160x6	1BG.S0016.006
180x6	1BG.S0018.006
180x7	1BG.S0018.007
180x8	1BG.S0018.008
200x9	1BG.S0020.009
220x10	1BG.S0022.010
250x12	1BG.S0025.012

Gancio ad "ancorina"

Gancio ad ancorina, con una punta, disponibile in acciaio inox o nylon



Versioni	Dimensioni mm.	Cod.
Inox	130x7	1BG.A0013.007
Nylon	130x7	1BG.AN013.007

Gancio inox girevole ad "S"

Gancio in acciaio inox di forma ad "S" ad una punta, girevole da entrambe le parti



Dimensioni mm.	Cod.
210x9	1BG.G0021.009
240x10	1BG.G0024.010
270x12	1BG.G0027.012
300x12	1BG.G0030.012
500x12	1BG.G0050.012

Gancio inox

Gancio in acciaio inox di ancoraggio



Dimensioni mm.	N. prese	Cod.
180x6	3	1BG.30018.006
180x6	4	1BG.30018.006
240x6	4	1BG.30018.006

Pistola sparafilo Arrow

Pistola sparafilo ideale per fissare i cartellini indicanti prezzo di vendita e informazioni sull'alimento, ergonomica, compatta e di semplice utilizzo. Dotata di ago diametro mm. 1,8 in confezione da 5 e filo in polipropilene in confezione da 5.000 pz



Cod. Pistola	Cod. Ago
1BE.A00000.10	1BE.V000A.001

Filo a T Conf. 5000	
1BE.V00 <input type="checkbox"/> FT15	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Filo Testa Tonda Conf. 5000	
1BE.V00 <input type="checkbox"/> FR25	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>



Cod. Pistola
1BE.B0000.020

Cod. Ago
1BE.V000A.001

Filo Conf. 10000
1BE.BV000.025

Pistola sparafilo Banok

Pistola sparafilo ideale per fissare i cartellini indicanti prezzo di vendita e informazioni sull'alimento, ergonomica, compatta e di semplice utilizzo. Dotata di ago diametro mm. 1,8 in confezione da 5 e filo in polipropilene in confezione da 5.000 pz



Vassoio in acrilico
In acrilico, specifico per alimenti

H	Lungh	Profon	Cod.
20	480	260	1BCA.20.48.26B
25	500	160	1BCA.25.50.16B
25	600	225	1BCA.25.60.22B
25	635	260	1BCA.25.63.26B
30	250	220	1BCA.30.25.22B
30	300	160	1BCA.30.30.16B
30	300	240	1BCA.30.30.24B
30	350	300	1BCA.30.35.30B
30	360	250	1BCA.30.36.25B
30	385	240	1BCA.30.38.24B
30	390	280	1BCA.30.39.28B
30	420	230	1BCA.30.42.23B
30	430	320	1BCA.30.43.32B
30	440	235	1BCA.30.44.23B
30	460	300	1BCA.30.46.30B
30	520	240	1BCA.30.52.24B
30	550	240	1BCA.30.55.24B
30	585	290	1BCA.30.58.29B
30	720	290	1BCA.30.72.29B
30	815	235	1BCA.30.81.23B
30	850	300	1BCA.30.85.30B



Bacinella ad uso alimentare

Contenitore monoblocco adatto al contatto con gli alimenti, colore bianco, capacità Litri 60 e 100. Disponibile con o senza coperchio di chiusura

Litri	Dimensioni	Cod.	Coperchio
60	62x42x30h	1BA.0006.000B	1BA.0C06.000B
100	80x52x40h	1BA.0010.000B	1BA.0C10.000B

Cassetta sovrapponibile per carne

Contenitore monoblocco specifico per carne, colore rosso, capacità Litri 25, portata Kg. 40

Litri	Dimensioni	Cod.
25	60x40x20h	1BA.000000.E2

Cassone ad uso alimentare

Contenitore monoblocco realizzato in polietilene, adatto per il contatto con alimenti, elevata resistenza all'impilamento. Capacità Litri 280 e 520. Disponibile con ruote diametro mm. 100 e con coperchio di chiusura

Litri	Dimensioni	Cod.	Con ruote	Coperchio
280	100x64x65h	1BA.0S30.0000	1BA.0R30.0000	1BA.0C30.0000
520	117x79x80h	1BA.0S60.0000	1BA.0R60.0000	1BA.0C60.0000

Tela cerata

Utilizzata per proteggere la busta sottovuoto da possibili rotture provocate dalle asperità del prodotto confezionato, come ossa frantumate o prodotti particolarmente spigolosi, larghezza rotolo cm. 23 lunghezza rotolo mt. 91

Colore	Cod.
<input type="checkbox"/>	1BF.0000C.C01



MACELLAZIONE



Pistola abbattibuoi "Cash"

Pistola da macellazione Cash Special calibro 22 e 25, funzionamento a grilletto, ritorno istantaneo dello stilo, caricamento rapido, estrazione facilitata della cartuccia e massima sicurezza

Calibro	Cod.
22	APC.00000.22
25	APC.00000.25



Colpo	Cod.	Colore Colpo
Cal. 22 Conf. 200	APV.CB000.22	■ ■ R V
Cal. 25 Conf. 1000	APV.CB000.25	■ ■ B V

Pistola abbattibuoi "Matador"

Pistola da macellazione a tubo Matador calibro 25, ideale per l'abbattimento di tori e bufali. Il perno con velocità di uscita di 198 Km/h rende istantaneo l'abbattimento, evitando stress sull'animale, colore rosso

Calibro	Cod.
25	APV.CG000.25R



Colpo	Cod.	Colore Colpo
Cal. 25 Conf. 500	APV.CG000.25R	■

Pistola bicalibro 22-38

Pistola da macellazione a tubo bicalibro 22-38, ideale per l'abbattimento di maiali

Calibro	Cod.
22-38	APT.00000.022



Colpo	Cod.	Colore Colpo
Cal. 22 Conf. 200	APV.CG000.25	■ ■ R V
Cal. 38 Conf. 50	APV.CF003.80	■ R



Pungolo tubolare

Stimolatore elettrico tubolare a batterie 1,5V con pulsante, lunghezza cm. 50 e 70, realizzato in materiale antiurto e ad elevato isolamento. Il particolare ronzio, abbinato alla scarica elettrica, sortisce l'effetto desiderato anche a distanza

Lungh. cm	Cod.
50	MMU.00000.T50
70	MMU.00000.T70

Pungolo rettangolare

Stimolatore rettangolare tascabile elettrico a batterie 4,5V, con pulsante, realizzato in materiale antiurto e ad elevato isolamento. Il particolare ronzio, abbinato alla scarica elettrica, sortisce l'effetto desiderato anche a distanza

Cod.
MMU.00000.001

Leva costole

Leva costole in acciaio inox con impugnatura in materiale plastico antiscivolo, robusto e pratico

Cod.
1ML.00000.011



Seghetto manuale

Seghetto manuale in acciaio inox ad arco, con fissaggio a farfalla, impugnatura in materiale plastico antiscivolo, disponibile con lama lunghezza cm. 45 e 50

Lama cm.	Cod.	Lama di ricambio
45	1MS.00000.045	1LO.S2004.50N
50	1MS.00000.050	1LO.S2005.00N



Termometro elettronico

Misuratore di temperatura elettronico, specifico per il contatto con alimenti, con precisione $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$, range di temperatura da -50°C a $+150^{\circ}\text{C}$. Dotato di sonda di penetrazione, è lo strumento ideale per la rilevazione della temperatura secondo le normative HACCP. Dimensioni mm. 66x50x25h, peso gr. 50

Cod.
1ST.00000.100



PHmetro elettronico

Misuratore del pH elettronico, specifico per il contatto con alimenti, con precisione $\pm 0,02\text{pH}$ e $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$, range di rilevazione -2 a 16pH e da -5.0 a 105.0°C . Dotato di sonda di penetrazione è lo strumento ideale per la misurazione del pH sulla superficie e anche nella polpa, secondo le normative HACCP. Calibrazione pH automatica a 1 o 2 punti con 2 set di tamponi memorizzati. Dimensioni mm. 150x80x36h, peso gr. 210

Cod.
1SP.H0099.163

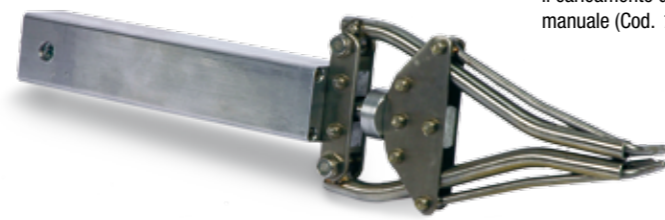


Paranco elettrico di sollevamento

Paranco elettrico a catena, portata Kg. 125-250-500, dotato di pulsantiera di comando, impianto di alimentazione 24V, corsa della catena standard mt. 3, carrello di spinta optional



MACELLAZIONE



Pinza pneumatica per chiusura retto
Pinza ad azionamento pneumatica, utilizzata per la chiusura del retto mediante l'apposito gommino. Per il caricamento del gommino viene utilizzata la pinza manuale (Cod. 1EP.M0000.001)



Cod. Pinza
1ER.P0000.001

Cod. Gommini
1EE.V0000.001 Conf. da 2500 pz.



Pinza manuale per chiusura esofago
Pinza manuale, utilizzata per la chiusura dell'esofago mediante l'apposito gommino. Per il caricamento del gommino viene utilizzata la pinza manuale (Cod. 1EP.M0000.001)



Cod. Pinza
1EE.M0000.001

Cod. Gommini
1EE.V0000.001 Conf. da 5000 pz.



Pinza manuale per caricamento gommini
Pinza manuale, utilizzata per caricare i gommini sulla pinza pneumatica per chiusura retto e sulla pinza manuale per esofago

Cod.
1EP.M0000.001



Chiusini in acciaio inox
Chiusino in acciaio inox di forma quadrata, completo di sifone e cestello

Dimensioni in mm.	Scarico mm.	Portata scarico	Cod.
200x200	ø 68	46 lt/min	NPC.NC0000.20
250x250	ø 80	80 lt/min	NPC.NC0000.25
300x300	ø 100	130 lt/min	NPC.NC0000.30
350x350	ø 154	220 lt/min	NPC.NC0000.35



Trasformatore per pinza storditrice
Trasformatore per pinze stordimento a Norme CEE, rapidità di stordimento con minimo impiego di energia, assenza di dispersione di tensione garantita dall'esclusivo trasformatore di isolamento

Cod.
MMS.0V000.003



Pinza storditrice per suini
Tenaglia storditrice manuale che, applicata alle tempie degli animali, attraverso due elettrodi, induce il passaggio di una corrente elettrica per stordirli prima dell'abbattimento. Robusta, resistente, pratica, dotata di una solida impugnatura antiscivolo e paracolpi con display indicante la corrente di stordimento. L'apparecchiatura elettromeccanica è stata costruita tenendo in considerazione la norma EN292-2.

Cod.
MMS.02000.002



Inchiostro per bollatura carni e marcatura formaggi
Inchiostro ad uso alimentare ideale per la bollatura delle carni e la marcatura dei formaggi. Solubilità completa in acqua, non infiammabile, densità 1,05 a 20°C. Conservare in ambiente fresco ed asciutto ad una temperatura tra 5°C e 35°C. Conforme alle direttive comunitarie CEE 94/34-35-36-2-31/CE, 91/497/CEE, 94/36/CEE. Contenitore da 1 Litro

Colori	Ingrediente	Cod.
■	E133 Blu brillante FCF	TKK.0000B.001
■	E129 Rosso allura AC	TKK.0000R.001



Braccio idraulico fisso
Apparecchiatura a funzionamento idraulico per carico e scarico carni, posizionabile in macelli provvisti di banchina, disponibile in diverse versioni costruite in acciaio inox. Altezza max gancio da pavimento mm. 2680, minima 820, corsa utile mm. 1900, rotazione braccio 270°, testa girevole 270°, complessiva utile 360°, velocità salita e discesa 0,3 m/s, portata utile Kg. 300, peso macchina Kg. 340, alimentazione 380/400, potenza installata 2 Kw, comandi elettrici in bassa tensione

Cod.
MCB.FS000.100



Braccio idraulico per camion
Apparecchiatura a funzionamento idraulico per carico e scarico carni, applicabile all'interno del vano frigorifero degli autofrigo. Pesa solamente 60 Kg. in quanto è costituito interamente in alluminio resistente alla corrosione. Altezza max gancio da pavimento mm. 2400, minima 400, corsa utile mm. 2000, rotazione braccio anteriore 270°, colonna 270°, gancio 130°, complessiva utile 360°, velocità salita e discesa 0,16 m/s, portata utile Kg. 300, portata utile Kg. 150, alimentazione 24V o 12V, potenza assorbita 800 watt

Cod.
MCB.AS000.100



TRASFORMAZIONE



Tritacarne elettrico da banco

Struttura in lega fusa, interamente rivestita in acciaio inox AISI 304, gruppo di macinazione interamente in acciaio inox, facilmente pulibile nelle sue parti. Grado di protezione IP45, comandi a bassa tensione

Modello	Cod.	Prod. oraria	Potenza	Tensione	Dimensioni	Peso
22	LTM.S0000.022	300 Kg	1,5 Kw	380 V	45x30 H=36	40 Kg
32	LTM.S0000.032	600 Kg	2,2 Kw	380 V	47x30 H=45	44 Kg

Insacatrice manuale da banco

Struttura in acciaio inox AISI 304 e lega di alluminio per alimenti, movimento manuale a doppia velocità. Equipaggiata con 4 imbuti intercambiabili in dotazione, per i diversi tipi di insaccati

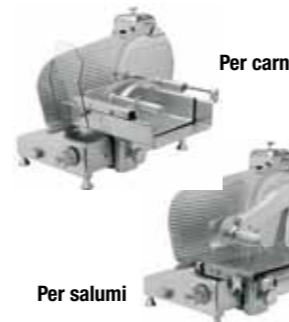
Litri	Cod.	Dimensioni	Peso
7	LCL.S0000.007	63x27 H=28	28 Kg
14	LCL.S0000.014	96x38 H=40	36 Kg



Insacatrice idraulica

Costruzione a sviluppo verticale, costruita interamente in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabile per la pulizia senza l'ausilio di attrezzi, guarnizioni in silicone a lunga durata, ruote gommate di serie per un facile spostamento. Motore elettrico con alimentazione trifase 230/400V, grado di protezione IP 54, comandi a bassa tensione

Litri	Cod.	Diametro cilindro mm.	Potenza	Dimensioni	Peso
24	LCF.S0000.024	260	0,5 Kw	56x45 H=116	91 Kg
35	LCF.S0000.035	320	0,5 Kw	64x48 H=116	101 Kg
50	LCF.S0000.050	380	0,5 Kw	73x55 H=125	145 Kg



Segaossa alluminio da banco

Struttura in lega fusa di alluminio per alimenti, piano di lavoro in acciaio inossidabile, tendilama regolabile, registro di taglio incorporato. Motore elettrico con alimentazione trifase 230/400V, grado di protezione IP 45, comandi a bassa tensione

Modello	Cod.	Lama mm.	H taglio mm.	Larg. taglio mm.	Piano lavoro mm.	Potenza motore	Dimensioni cm.	Peso
1550	LSM.155A.0000	1550	250	170	330x330	0,75 Kw	44x37 H=81	28 Kg
1830	LSM.183A.0000	1830	320	200	410x410	0,75 Kw	53x42 H=91	38 Kg

Segaossa inox

Struttura completamente in acciaio inox AISI 304, completa di spingicarne, tendilama regolabile, registro di taglio incorporato. Motore elettrico con alimentazione trifase 230/400V, grado di protezione IP 65, comandi a bassa tensione

Modello	Cod.	Lama mm.	H taglio mm.	Larg. taglio mm.	Piano lavoro mm.	Potenza motore	Dimensioni cm.	Peso
1650	LST.1650.0000	1650	210	200	470x420	1,1 Kw	49x47 H=90	46 Kg
1860	LST.1860.0000	1860	270	220	500x430	1,1 Kw	51x50 H=97	50 Kg
2080	LST.2080.0000	2080	290	250	600x555	1,1 Kw	70x60 H=158	80 Kg
2460	LST.2460.0000	2460	340	300	715x655	1,5 Kw	77x71 H=170	111 Kg
3160	LST.3160.0000	3160	450	400	850x800	2,2 Kw	94x85 H=190	160 Kg

Impastatrice

Sistema ad impasto a 2 alberi affiancati, carico minimo 50% della capacità della vasca, struttura completamente in acciaio inox AISI 304, montata su cavalletto a 4 ruote, vasca ribaltabile manualmente per lo scarico, pale in acciaio inox facilmente rimovibili per la pulizia senza attrezzi. Motore elettrico con alimentazione trifase 230/400V, grado di protezione IP 54, comandi a bassa tensione con microinterruttore di sicurezza

Modello	Cod.	Capacità vasca	Dimensione vasca mm.	Potenza	Dimensioni cm.	Peso
80	LPF.23000.080	80 Kg	420x500	1,8 Kw	95x91 H=105	120 Kg
120	LPF.23000.120	120 Kg	660x550	2,2 Kw	103x100 H=108	145 Kg
180	LPF.23000.180	180 Kg	995x550	2,2 Kw	103x100 H=108	170 Kg.

Affettatrice a gravità

Struttura in alluminio, viteria in acciaio inox, elevata scorrevolezza del carrello, facilmente smontabili per la pulizia senza bisogno di utensili. Alimentazione monofase 230V

Modello	Cod.	Diametro lama mm.	Capacità di taglio	Potenza	Dimensioni cm.	Peso
195	LAF.195SS.G1D	195	140x140	0,2 Kw	52x36 H=32	10 Kg
220	LAF.220SS.G1D	220	190x160	0,25 Kw	58x40 H=34	13,5 Kg
250	LAF.250SS.G1D	250	220x190	0,30 Kw	62x43 H=37	15,5 Kg

Affettatrice verticali

Struttura in alluminio, viteria in acciaio inox, manopola di precisione in alluminio, elevata scorrevolezza del carrello, paragrazzo e struttura facilmente smontabili per la pulizia senza bisogno di utensili, affilatoio incorporato. Alimentazione trifase 230/400V

Modello	Cod.	Diametro lama mm.	Capacità di taglio	Potenza	Dimensioni cm.	Peso
370 Carne	LAF.3700C.V3P	370	265x330	0,3 Kw	82x74 H=60	51 Kg
390 Carne	LAF.3900C.V3P	390	275x330	0,3 Kw	82x74 H=60	52 Kg
370 Salumi	LAF.3700S.V3P	370	265x330	0,3 Kw	88x68 H=68	54 Kg
390 Salumi	LAF.3900S.V3P	390	275x330	0,3 Kw	88x68 H=68	55 Kg

COLTELLI ELETTRICI e SEGHE

BRICHTER

Coltello elettrico Minicut

Coltello elettrico circolare per utilizzo non intenso (4 ore giornaliere). Utilizzato per recuperare e rifilare pelle, membrane, grasso o carne. Ideale per bovini, suini, pollame e pesce. Funzionamento elettrico con motore 230V, 0,25 Kw, 2870 giri al minuto, peso 8 Kg, altezza cm. 42. Cavo di trasmissione in acciaio inserito in una guaina flessibile rinforzata in acciaio e rivestita in poliuretano. Disponibile con una vasta gamma di lame in funzione dell'utilizzo desiderato. Disponibile optional per il controllo della profondità

Tipo di lama	Diametro lama mm.	Cavo m.
Dritta	35-52-60-69	
A uncino	35-52-60-69-90	1,2
Piatta	90-128	1,5
Completamente piatta	128	2,1
Per sgrassare	64	

Coltello elettrico Endevour

Coltello elettrico circolare per utilizzo intenso (8 ore giornaliere). Utilizzato per recuperare e rifilare pelle, membrane, grasso o carne. Ideale per bovini, suini, pollame e pesce. Funzionamento elettrico con motore 230V, 0,25 Kw, 4500 giri al minuto, peso 20 Kg, altezza cm. 53. Disponibile con una vasta gamma di lame in funzione dell'utilizzo desiderato. Disponibile optional per il controllo della profondità

Tipo di lama	Diametro lama mm.	Cavo m.
Dritta	35-52-60-69	
A uncino	35-52-60-69-90	1,2
Piatta	90-128	1,5
Completamente piatta	128	2,1
Per sgrassare	64	

FREUND



Scuoiatrice pneumatica SD11

Scuoiatrice pneumatica con lama circolare con taglienti a stella, particolarmente efficace e sicura, evita tagli e buchi nella pelle dell'animale. Progettata per una lunga durata e per un livello minimo di manutenzione. Diametro lama 110 mm, peso 1,3 Kg, pressione aria in entrata 3,5 bar

Cod.
SFP.00000.000



Sega circolare K18-01

Sega elettrica circolare per uso moderato. Motore con freno elettronico (arresto in meno di 3 secondi), regolabile con una sola mano. Diametro lama 180 mm, peso 5,5 Kg, alimentazione elettrica 230V, potenza 1Kw

Cod.
SF1.00000.000



Sega circolare K23-03

Sega elettrica circolare per uso medio-alto. Motore con freno elettronico (arresto in meno di 3 secondi), regolabile con una sola mano. Diametro lama 230 mm, peso 13 Kg, alimentazione elettrica 230V, potenza 1,3Kw

Cod.
SF3.00000.000



FREUND



Sega sterno BBH30-03

Sega elettrica lineare per incisione sterno di bovini e suini di elevata pezzatura. Lunghezza lama 300 mm, peso 18,5 Kg, alimentazione elettrica 42V, potenza 1,3Kw

Cod.
SFB.00000.000



Sega mezzene SB46-08

Sega mezzene elettrica per suini e bovini di media dimensione. Lunghezza di taglio 460 mm, peso 58 Kg, alimentazione elettrica 42V, potenza 2,3Kw

Cod.
SFD.00000.000



Sega lineare ST40-11

Sega elettrica lineare leggera per uso medio. Lunghezza lama 400 mm, peso 6,5 Kg, alimentazione elettrica 230V, potenza 0,7Kw

Cod.
SF4.00000.000



Sega lineare SH60-03

Sega elettrica lineare per taglio in mezzena adatto a piccoli macelli fino a 100 maiali oppure 20 bovini alla settimana. Lunghezza lama 600 mm, peso 20 Kg, alimentazione elettrica 42V, potenza 1,3Kw

Cod.
SF6.00000.000



Taglia corna FNS9

Cesoia idraulica per recidere zampe e corna

Cod.
SFX.00000.000



Bilanciatore per seghe

Corpo in alluminio, cavo in acciaio inox, portata facilmente regolabile, regolatore di corsa, fermo corsa in poliammide

Portata Kg	Corsa mm	Cod.
6-8	2000	AJP.00.0608.20
8-10	2500	AJP.00.0810.25
22-25	2000	AJP.00.2225.20
30-40	2500	AJP.00.3040.25
70-80	2500	AJP.00.7080.25
80-90	2500	AJP.00.8090.25

KENTMASTER
THE BEST CUTTING TOOLS
FOR THE BEST PACKING BUSINESS



Sega mezzene BM-5-SD

Sega mezzene elettrica per suini e bovini di media dimensione per un uso intenso, velocità di taglio 15 metri/secondo. Lunghezza lama 2970 mm, lunghezza di taglio 480 mm, peso 77,3 Kg, alimentazione elettrica 42V, potenza 2Kw

Cod.
SK5.00000.000



Sega Lineare Zip Saw

Sega elettrica lineare leggera per uso medio, velocità di taglio 8000 colpi di taglio al minuto. Lunghezza lama 406 mm, peso 8 Kg, alimentazione elettrica 230V, potenza 1,5Kw

Cod.
SKC.01900.000



Sega mezzene BM-5-SB

Sega mezzene elettrica ideale per tori e bufali, velocità di taglio 15 metri/secondo. Lunghezza lama 3320 mm, lunghezza di taglio 530 mm, peso 91 Kg, alimentazione elettrica 42V, potenza 2,2Kw

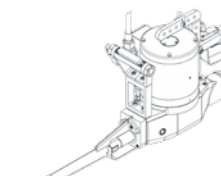
Cod.
SKB.00000.000



Sega circolare Colt

Sega elettrica circolare per uso medio-alto, estremamente leggera e maneggevole. Diametro lama 200 mm, peso 7,2 Kg, alimentazione elettrica 230V, potenza 2,8Kw. Disponibile anche con lama da 250 mm

Cod.
SKC.01001.600



Sega Lineare EBB-2

Sega elettrica lineare leggera per uso medio. Lunghezza lama 300 mm 3TPI, peso 39 Kg, alimentazione elettrica 42V, potenza 1,5Kw

Cod.
SKE.00000.000



REFRIGERAZIONE



Scaffalatura modulare per alimenti

Scaffalatura in alluminio anodizzato 20 micron, con ripiani in polietilene, adatta all'uso alimentare, certificata NF e NSF. Robusta, stabile e veloce da montare. Portata Kg. 170 per metro per ripiano, ripiani regolabili in altezza ogni 15 cm., griglie lavabili in lavastoviglie

Testata di Estremità

Larghezza mm. 373	
Altezza mm.	Cod.
1550	GST.AT037.155
1700	GST.AT037.170
2000	GST.AT037.200

Larghezza mm. 475	
Altezza mm.	Cod.
1550	GST.AT047.155
1700	GST.AT047.170
2000	GST.AT047.200

Larghezza mm. 577	
Altezza mm.	Cod.
1550	GST.AT057.155
1700	GST.AT057.170
2000	GST.AT057.200

Ripiani comprensivi di griglie in polietilene e attacchi per testata

Larghezza mm. 373	
Lungh. mm.	Cod.
532	GST.PR037.053
620	GST.PR037.062
708	GST.PR037.070
798	GST.PR037.079
886	GST.PR037.088
974	GST.PR037.097
1062	GST.PR037.106
1152	GST.PR037.115
1240	GST.PR037.124
1330	GST.PR037.133
1505	GST.PR037.150

Larghezza mm. 475	
Lungh. mm.	Cod.
532	GST.PR047.053
620	GST.PR047.062
708	GST.PR047.070
798	GST.PR047.079
886	GST.PR047.088
974	GST.PR047.097
1062	GST.PR047.106
1152	GST.PR047.115
1240	GST.PR047.124
1330	GST.PR047.133
1505	GST.PR047.150

Larghezza mm. 577	
Lungh. mm.	Cod.
532	GST.PR057.053
620	GST.PR057.062
708	GST.PR057.070
798	GST.PR057.079
886	GST.PR057.088
974	GST.PR057.097
1062	GST.PR057.106
1152	GST.PR057.115
1240	GST.PR057.124
1330	GST.PR057.133
1505	GST.PR057.150

Giunzione per angolo

Larghezza mm. 373	
Cod.	
GST.OV000.373	

Larghezza mm. 475	
Cod.	
GST.OV000.475	

Larghezza mm. 577	
Cod.	
GST.OV000.577	



Incastellatura e gancere

Realizzate in alluminio anodizzato e materiale plastico atossico rappresentano la soluzione ideale per la moderna macelleria per appendere carne e salumi. Grande robustezza, resistenza alla corrosione da acqua e umidità, garantiscono un elevato standard di igiene, secondo le normative vigenti in materia. Disponibili con ganci in inox o nylon



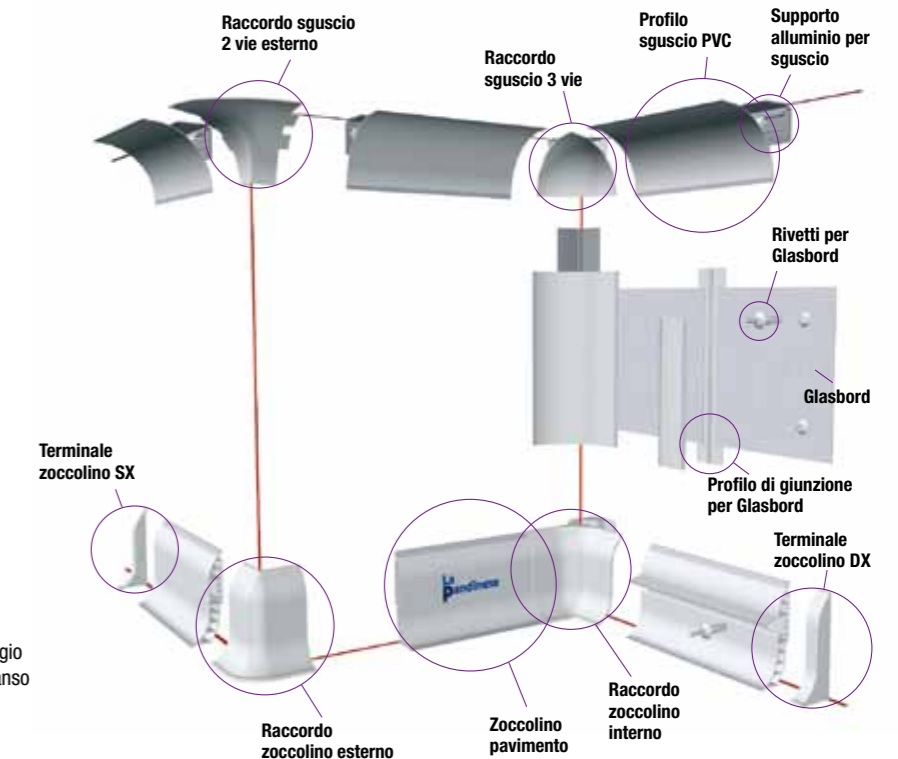
Tende a strisce

In PVC trasparente mm 200x2, sovrapposizione parziale, barra fissaggio in alluminio anodizzato, viteria inox

Celle

Cod.	Articolo	Descrizione
FC0081.SGU.11	Profilo sguscio PVC	in PVC bianco RAL9010 con labbro in PVC morbido di tenuta, in barre da 4m
FC0081.SGU.12	Supporto alluminio per sguscio	in barre da 4m
FC0081.SGU.2V	Raccordo sguscio 2 vie esterno	in PVC bianco RAL9010 per raccordo sguscio negli spigoli
FC0081.SGU.3V	Raccordo sguscio 3 vie	in PVC bianco RAL9010 per raccordo sguscio negli angoli
FC0081.ZP1.00	Zoccolino pavimento	in PVC bianco RAL9010 con labbro in PVC morbido di tenuta, in barre da 4m
FC0081.ZP1.R1	Raccordo zoccolino interno	in PVC bianco RAL9010 per raccordo sguscio negli angoli

Cod.	Articolo	Descrizione
FC0081.ZP1.R2	Raccordo zoccolino esterno	in PVC bianco RAL9010 per raccordo sguscio negli angoli
FC0081.ZP1.TD	Terminale zoccolino DX	in PVC bianco RAL9010
FC0081.ZP1.TS	Terminale zoccolino SX	in PVC bianco RAL9010
FC008R.G00.30	Glasbord	Laminato in plastica rinforzata con fibra di vetro, finitura protettiva in Surfaseal colore bianco 85, larghezza cm. 122
FC008R.GP0.11	Profilo di giunzione per Glasbord	in PVC bianco RAL9010
FC008R.GV0.11	Rivetti per Glasbord	In materiale plastico



Celle frigorifere modulari

Celle frigorifere con pannelli per la conservazione e stoccaggio di alimenti. Isolamento effettuato mediante poliuretano espanso rigido che ne garantisce un perfetto isolamento. Disponibili in varie dimensioni per qualsiasi esigenza a temperatura normale (TN) oppure a bassa temperatura (BT).



LAVA - OGGETTI



LAMBER lavastoviglie frontali

Interamente in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304; ciclo di lavaggio 120"-180"-240" sec.; lavaggio superiore e inferiore rotante in acciaio inox; risciacquo inferiore e superiore rotante in acciaio inox; vasca a sedia con fondo stampato inclinato autupulente; cassette filtro vasca; doppia parete; porta stampata controbilanciata con fermo di sicurezza; quadro di comando frontale facilmente estraibile; dosatore brillantante per risciacquo; carico vasca automatico; termostato di sicurezza; thermocontrol.

ASCIUGATURA SALUMI



POSSIBILITÀ DI NOLEGGIO
Chiedici come

Armadio stagionatura salumi e formaggi

Stagionatore di salumi e formaggi ventilato con caratteristiche strutturali e tecnologiche innovative. Costruito interamente in acciaio Inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso iniettato in unica soluzione "monoblocco" per garantire un perfetto isolamento ed un minor consumo di energia elettrica. Il sistema di stagionatura ventilato consente una perfetta stagionatura di salumi e formaggi grazie alla sua versatilità di temperature ed umidità relative. La porta è provvista di un ampio vetro per il controllo e l'esposizione del prodotto intero. Controllo elettronico digitale programmabile per qualsiasi tipo di prodotto con regolazione: caldo, freddo, umidità, ventilazione, rinvenimento, sgocciolamento e fasi a tempo. Capacità: 100 Kg di produzione a ciclo con armadio singolo e 200 Kg di produzione a ciclo con armadio doppio.

Maturmeat®

Maturmeat® è un'elegante minicella, costruita interamente in acciaio inox AISI 304 con finitura schotch-brite, sia nelle parti interne che quelle esterne, consentendo un uso destinato a prodotti alimentari. La porta in acciaio inox (NO ALLUMINIO), con ampio vetro camera a chiusura con chiave, consente l'utilizzo in laboratorio o in cucina, con possibilità di esporre le carni durante la fase di frollatura all'interno di una elegantissima vetrina. Quattro piedi allungabili in acciaio inox consentono una perfetta stabilità.



ARREDO INOX



Lavello a pedale + sterilizzatore coltelli
In acciaio inox, miscelatore acqua calda fredda azionato a pedale, sterilizzatore integrato per coltelli con sistema ricambio acqua, funzionamento elettrico 220Vca Kw 1,2 completo di termostato, spia funzionamento e termometro, dimensioni cm. 50x32,5

Cod.
NLM.PS000.054



Lavello a ginocchio + sterilizzatore coltelli
In acciaio inox, miscelatore acqua calda fredda azionato a ginocchio, sterilizzatore integrato per coltelli con sistema ricambio acqua, funzionamento elettrico 220Vca Kw 1,2 completo di termostato, spia funzionamento e termometro, dimensioni cm. 50x32,5

Cod.
NLM.GS000.055



Lavello per pedane + sterilizzatore coltelli
Di ridotte dimensioni, ideale per il fissaggio a bordo delle pedane di macellazione, in acciaio inox, miscelatore acqua calda fredda azionato a ginocchio, sterilizzatore integrato per coltelli con sistema ricambio acqua, funzionamento elettrico 220Vca Kw 1,2 completo di termostato, spia funzionamento e termometro, dimensioni cm. 30x29

Cod.
NLM.GS000.051



Lavello a pedale
In acciaio inox, miscelatore acqua calda fredda azionato a pedale, dimensioni cm. 470x450

Cod.
NLM.P0000.A56



Lavello a ginocchio
In acciaio inox, miscelatore acqua calda fredda azionato a ginocchio, dimensioni cm. 470x450

Cod.
NLM.G0000.057



Vasca canale
In acciaio inox, miscelatore acqua calda fredda azionato a pedale, larghezza cm. 43

Tipo	Lunghezza	Cod.
2 posti	115	<i>NLM.P2000.061</i>
3 posti	145	<i>NLM.P3000.061</i>



Ceppo
Telaio in robusto tubo tondo, piedini regolabili, lastra in polietilene bianco spessore cm. 8

Lungh.	Largh.	Cod.
50	50	<i>NTCS8.050.050</i>



Armadio spogliatoio inox
Struttura interamente inox, con divisorio pulito/sporco, anta lucchettabile, ripiano superiore per elmetto, tetto spiovente, piedini regolabili e griglie di aereazione, altezza massima cm. 205

Tipo	Lungh.	Largh.	Cod.
1 posto	45	45	<i>NASOS.100000</i>
2 posti	45	90	<i>NASOS.200000</i>
3 posti	45	135	<i>NASOS.300000</i>



Armadio inox porta stivali
Disponibile con o senza ante, capacità 20 stivali, dimensioni mm 1200 x 600x h 2000

Cod.
NAT.OX120.060



Armadio spogliatoio verniciati
Struttura in acciaio verniciato a fuoco, con divisorio pulito/sporco, anta lucchettabile, ripiano superiore per elmetto, tetto spiovente, piedini regolabili e griglie di aereazione, altezza massima cm. 205

Tipo	Lungh.	Largh.	Cod.
1 posto	50	40	<i>NASEP.100000</i>
2 posti	50	80	<i>NASEP.200000</i>

Armadio inox porta detersivi e scope
Con divisorio interno e ripiani, tetto spiovente e lucchetto, dimensioni mm 600 x 400 x h 1900-2020

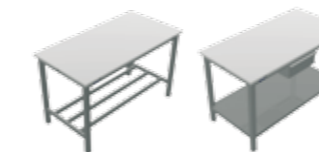
Cod.
NAT.OX120.060



Tavolo aperto con piano in polietilene
Telaio in robusto tubolare quadrato, piedini regolabili, lastra in polietilene bianco spessore cm. 2,5

Lungh.	Largh.	Cod. Aperto
90	70	<i>NTT0.090.070</i>
100	70	<i>NTT0.100.070</i>
120	70	<i>NTT0.120.070</i>
140	70	<i>NTT0.140.070</i>
150	70	<i>NTT0.150.070</i>
160	70	<i>NTT0.160.070</i>
180	70	<i>NTT0.180.070</i>
200	100	<i>NTT0.200.100</i>
250	100	<i>NTT0.250.100</i>
300	100	<i>NTT0.300.100</i>

Cod. Sottopiano in tubi	Cod. Sottopiano in lamiera
<i>NTTT.090.070</i>	<i>NTTS.090.070</i>
<i>NTTT.100.070</i>	<i>NTTS.100.070</i>
<i>NTTT.120.070</i>	<i>NTTS.120.070</i>
<i>NTTT.140.070</i>	<i>NTTS.140.070</i>
<i>NTTT.150.070</i>	<i>NTTS.150.070</i>
<i>NTTT.160.070</i>	<i>NTTS.160.070</i>
<i>NTTT.180.070</i>	<i>NTTS.180.070</i>
<i>NTTT.200.100</i>	<i>NTTS.200.100</i>
<i>NTTT.250.100</i>	<i>NTTS.250.100</i>
<i>NTTT.300.100</i>	<i>NTTS.300.100</i>



Tavolo aperto con piano inox
Telaio in robusto tubolare quadrato, piedini regolabili, piano inox rinforzato

Lungh.	Largh.	Cod. Aperto
90	70	<i>NTG0.090.070</i>
100	70	<i>NTG0.100.070</i>
120	70	<i>NTG0.120.070</i>
140	70	<i>NTG0.140.070</i>
150	70	<i>NTG0.150.070</i>
160	70	<i>NTG0.160.070</i>
180	70	<i>NTG0.180.070</i>
200	100	<i>NTG0.200.100</i>
250	100	<i>NTG0.250.100</i>
300	100	<i>NTG0.300.100</i>

Cod. Sottopiano in tubi	Cod. Sottopiano in lamiera
<i>NTGT.090.070</i>	<i>NTGS.090.070</i>
<i>NTGT.100.070</i>	<i>NTGS.100.070</i>
<i>NTGT.120.070</i>	<i>NTGS.120.070</i>
<i>NTGT.140.070</i>	<i>NTGS.140.070</i>
<i>NTGT.150.070</i>	<i>NTGS.150.070</i>
<i>NTGT.160.070</i>	<i>NTGS.160.070</i>
<i>NTGT.180.070</i>	<i>NTGS.180.070</i>
<i>NTGT.200.100</i>	<i>NTGS.200.100</i>
<i>NTGT.250.100</i>	<i>NTGS.250.100</i>
<i>NTGT.300.100</i>	<i>NTGS.300.100</i>



Alzatina cm. 10 al metro

Cod.
NTV0.0000.011



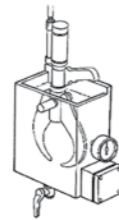
ARREDO INOX



Sterilizzatore coltelli

Sterilizzatore per coltelli con sistema ricambio acqua, in acciaio inox carenato per prevenire scottature, funzionamento elettrico 220Vca Kw 1,5 completo di termostato, spia funzionamento e termometro dimensioni cm. 30x14 H40

Cod.
NSC.ON000.062



Sterilizzatore cesoie ad immersione

Sterilizzatore per cesoie e seghe circolari ad immersione con sistema ricambio acqua, in acciaio inox carenato per prevenire scottature, funzionamento elettrico 220Vca Kw 1,5 completo di termostato, spia funzionamento e termometro

Cod.
NSS.RN000.062



Sterilizzatore sega mezzene

Sterilizzatore per sega mezzene con sistema ricambio acqua, in acciaio inox carenato per prevenire scottature, funzionamento elettrico 220Vca Kw 2.0 completo di termostato, spia funzionamento e termometro

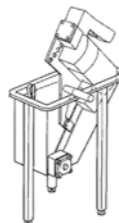
Cod.
NSS.MN000.062



Sterilizzatore seghetti

Sterilizzatore per mannaie e seghetti alternativi con sistema ricambio acqua, in acciaio inox carenato per prevenire scottature, funzionamento elettrico 220Vca Kw 1,5 completo di termostato, spia funzionamento e termometro

Cod.
NSS.SN000.062



Sterilizzatore sega sterno

Sterilizzatore per sega sterno con sistema ricambio acqua, in acciaio inox carenato per prevenire scottature, funzionamento elettrico 220Vca Kw 2.0 completo di termostato, spia funzionamento e termometro

Cod.
NSS.TN000.062



Sterilizzatore coltelli UVC

Sterilizzazione tramite lampada germicida a raggi UVC che sterilizza in circa 3 minuti in modo rapido ed efficace. Realizzato in acciaio inox, con barra magnetica fissaggio coltelli, sistema di sicurezza che interrompe il processo di sterilizzazione se si apre lo sportello. Lampada da 8000 ore funzionamento 230V 1,5 Kw dimensioni cm. 70x13 H60

Cod.
NSC.UN000.011
NSC.UN000.030



Lavello aperto

Telaio in robusto tubolare quadrato, alzatina cm. 8, piedini regolabili, sottopiano inox rinforzato. Disponibile a parte il miscelatore stabile acqua calda fredda azionato a pedale, gruppo rubinetteria e tubo scarico troppo pieno

Lungh.	Largh.	1 vasca	2 vasche	1 vasca + sgocc.	2 vasche + sgocc.
70	70	NLG10.070.070			
80	70	NLG10.080.070			
100	70	NLG10.100.070			
120	70	NLG10.120.070	NLG20.120.070	NLG11.120.070	
140	70	NLG10.140.070	NLG20.140.070	NLG11.140.070	NLG21.140.070
160	70				NLG21.160.070
180	70				NLG21.180.070
200	70				NLG21.200.070



Lavello armadiato

Telaio in robusto tubolare quadrato, alzatina cm. 8, piedini regolabili, ante scorrevoli e ripiano intermedio regolabile, miscelatore stabile acqua calda fredda azionato a pedale, gruppo rubinetteria e tubo scarico troppo pieno

Lungh.	LG	1 vasca	2 vasche	1 vasca + sgocc.	2 vasche + sgocc.
70	70	NLA10.070.070			
80	70	NLA10.080.070			
100	70	NLA10.100.070			
120	70	NLA10.120.070	NLA20.120.070	NLA11.120.070	
140	70	NLA10.140.070	NLA20.140.070	NLA11.140.070	NLA21.140.070
160	70				NLA21.160.070
180	70				NLA21.180.070
200	70				NLA21.200.070



Tavolo armadiato con piano inox

Telaio in robusto tubolare quadrato, piedini regolabili, piano inox rinforzato, ante scorrevoli e ripiano intermedio regolabile

L	LG	Cod. Aperto
90	70	NTA0.090.070
100	70	NTA0.100.070
120	70	NTA0.120.070
140	70	NTA0.140.070
150	70	NTA0.150.070
160	70	NTA0.160.070
180	70	NTA0.180.070
200	70	NTA0.200.070
250	70	NTA0.250.070

Alzatina cm. 10 al metro

Cod.
NTV0.0000.011



ARREDO INOX



Carrello 2 piani
Struttura inox in tubolare, piano e sottopiano inox, portata 200 Kg, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli diam. mm 125, dimensioni cm. 96x59 H 67

Cod.
NCP2S.096.059



Carrello piano basso
Struttura inox in tubolare, piano inox rinforzato portata 200 Kg, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli diam. mm 125, dimensioni cm. 96x59 H 20

Cod.
NCP3S.096.059



Baldresca a rete forata
Struttura inox in tubolare, rete diam. 4 mm maglia 20x20 mm, portata 30 Kg, dimensioni cm. 110x60 H 17

Cod.
NCBRS.110.060



Carrello porta baldresche
Struttura inox in tubolare, portata 500 Kg, 4 ruote girevoli diam. 150 mm, dimensioni cm. 110x60 H 17

Cod.
NCBOS.000000



Carrello porta frattaglie
Struttura inox in tubolare, portata 36 frattaglie suine, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli diam. 150 mm, dimensioni cm. 153x70 H 170

Cod.
NCAF0.153.070



Carrello porta pancette
Struttura inox in tubolare, filo ondulato saldato per bloccaggio ganci S, portata 300 Kg, 2 ruote fisse e 2 ruote girevoli diam. 150 mm, dimensioni cm. 155x75 H 175

Cod.
NCAPO.155.075



Carrello porta salumi
Struttura inox in tubolare, portata 300 Kg, 4 ruote girevoli

Tipo	Cod.	Capacità
2 piani	<i>NCAS2.100.092</i>	150 Kg
3 piani	<i>NCAS3.100.092</i>	250 Kg
Bastone	<i>NCV00.000.117</i>	

NOTE



MODULO D'ORDINE



*Da stampare, compilare
e inviare tramite Fax.*

0373 970890

OPPURE CONTATTACI COSÌ

Numero di telefono: 0373/970177

E-mail: info@lapandinese.it

Ragione Sociale _____ C.F./P.IVA _____

Città _____ Prov. _____ CAP _____

Indirizzo _____

Tel. _____ Fax _____ e-mail _____

Ordine effettuato da: _____

Chiede che gli vengano spediti i seguenti prodotti La Pandinese (SCRIVERE IN STAMPATELLO) :

Cod. Articolo	Quantità	Descrizione

Compila il seguente modulo ed invialo a mezzo posta, fax o email. Sarai ricontattato entro 24 ore dalla ricezione dal nostro servizio clienti per stabilire le modalità di pagamento, la spedizione della merce e la disponibilità degli articoli.

Data _____ Timbro e firma _____



CONDIZIONI DI VENDITA



Prezzi

Tutti i prezzi sono redatti in base al listino de La Pandinese in vigore al momento della stampa, sono espressi in Euro e si intendono IVA esclusa. La Pandinese si riserva il diritto di modificare il listino di vendita in ogni momento e senza preavviso.

Modalità di pagamento

La nostra condizione di pagamento è il contrassegno (pagherete al ricevimento della merce). Altre forme di pagamento dovranno essere concordate con la Direzione de La Pandinese. L'ordine non può essere evaso se non perviene completo di Codice Fiscale e P. IVA.

Prodotti

La Pandinese si riserva la facoltà di modificare le caratteristiche tecniche dei prodotti in ogni momento e senza preavviso, in ogni caso nel rispetto delle leggi in vigore in materia di sicurezza. La riproduzione dei colori a catalogo è da intendersi indicativa poiché, in fase di stampa, non può essere garantita l'esatta fedeltà.

Protezione dei dati personali D.Lgs N°196 del 30/06/03

La Pandinese è titolare del trattamento dei dati che saranno utilizzati per l'esecuzione degli ordini, per scopi amministrativi e promozionali nel rispetto della normativa attualmente in vigore DECRETO LEGISLATIVO n. 196 del 30/06/03. La Pandinese potrà comunicare i dati del Cliente all'agente di zona ed ai suoi collaboratori a conferma dell'avvenuta ricezione dell'informativa.

Competenza territoriale

Chi si avvale dei prodotti e dei servizi offerti da La Pandinese accetta che per qualsiasi controversia sia competente il Foro di Cremona.



