



La Pandinese

Attrezzature per l'industria alimentare

Esclusiva commerciale

Marchi commercializzati



**Produzione
propria
LAME**



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.





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



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.



