



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 Portughesi Icel.



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

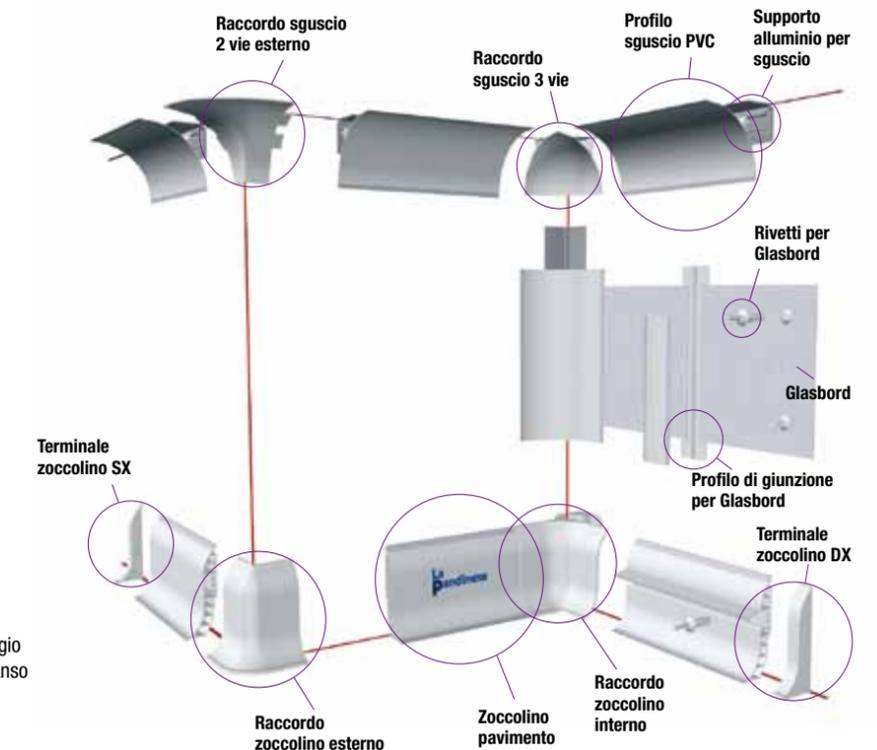
Cod.	Articolo	Descrizione
FC0081.SGU.11	Profilo sguscio PVC	in PVC bianco RAL9010 con labbro in PVC morbido di tenuta, in barre da 4m
FC0081.SGU.12	Supporto alluminio per sguscio	in barre da 4m
FC0081.SGU.2V	Raccordo sguscio 2 vie esterno	in PVC bianco RAL9010 per raccordo sguscio negli spigoli
FC0081.SGU.3V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





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.



