



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.



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	NLM.P2000.061
3 posti	145	NLM.P3000.061



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

Lungh.	Largh.	Cod.
50	50	NTCS8.050.050



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	NASOS.100000
2 posti	45	90	NASOS.200000
3 posti	45	135	NASOS.300000



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	NASEP.100000
2 posti	50	80	NASEP.200000

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

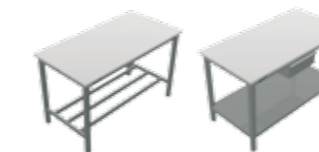
Cod.
NAT.OX120.060



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	NTT0.090.070
100	70	NTT0.100.070
120	70	NTT0.120.070
140	70	NTT0.140.070
150	70	NTT0.150.070
160	70	NTT0.160.070
180	70	NTT0.180.070
200	100	NTT0.200.100
250	100	NTT0.250.100
300	100	NTT0.300.100

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



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

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

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



Alzatina cm. 10 al metro
Cod.
NTV0.0000.011



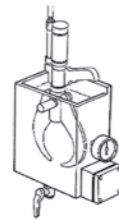
ARREDO INOX



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

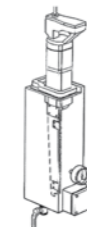
Cod.
NSS.RN000.062



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

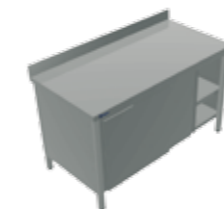
Lungh.	Largh.	1 vasca	2 vasche	1 vasca + sgocc.	2 vasche + sgocc.
70	70	NLG10.070.070			
80	70	NLG10.080.070			
100	70	NLG10.100.070			
120	70	NLG10.120.070	NLG20.120.070	NLG11.120.070	
140	70	NLG10.140.070	NLG20.140.070	NLG11.140.070	NLG21.140.070
160	70				NLG21.160.070
180	70				NLG21.180.070
200	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	NCAS2.100.092	150 Kg
3 piani	NCAS3.100.092	250 Kg
Bastone	NCV00.000.117	

NOTE

Large grid area for notes on the left side of the form.

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.



