



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.





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

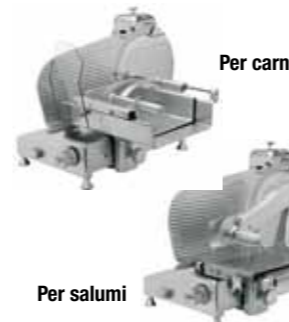
Litri	Cod.	Dimensioni	Peso
7	LCL.S0000.007	63x27 H=28	28 Kg
14	LCL.S0000.014	96x38 H=40	36 Kg



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

Affettatrici 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

Per salumi

Per carni

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
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

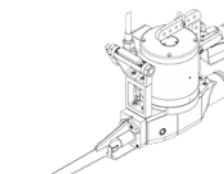
Cod.
SKB.00000.000



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

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.





La Pandinese S.r.l.
I-26025 Pandino (CR) - Via G. Rossa, 6 - Tel. +39 0373 970177 - Fax +39 0373 970890
www.lapandinese.it - e-mail: info@lapandinese.it