



# 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.







# LAME DI NOSTRA PRODUZIONE



## Lame 3TPI

Lama in acciaio ad alta resistenza, profilo dente particolarmente adatto per il taglio di carne e pesce congelato



Altezza Spessore	16		19	
	0,5	0,56	0,5	0,56
<b>Lunghezza</b>	<b>Cod.</b>			
1360/1550	1LPN.15T.16.50	1LPN.15T.16.56	1LPN.15T.19.50	1LPN.15T.19.56
1560/1750	1LPN.17T.16.50	1LPN.17T.16.56	1LPN.17T.19.50	1LPN.17T.19.56
1760/1900	1LPN.19T.16.50	1LPN.19T.16.56	1LPN.19T.19.50	1LPN.19T.19.56
1910/2050	1LPN.20T.16.50	1LPN.20T.16.56	1LPN.20T.19.50	1LPN.20T.19.56
2060/2340	1LPN.23T.16.50	1LPN.23T.16.56	1LPN.23T.19.50	1LPN.23T.19.56
2350/2460	1LPN.24T.16.50	1LPN.24T.16.56	1LPN.24T.19.50	1LPN.24T.19.56
2500/3160	1LPN.31T.16.50	1LPN.31T.16.56	1LPN.31T.19.50	1LPN.31T.19.56

## Lame 4TPI

Lama in acciaio ad alta resistenza, profilo dente particolarmente adatto per il taglio preciso di carne e pesce fresco



Altezza Spessore	16		19	
	0,5	0,56	0,5	0,56
<b>Lunghezza</b>	<b>Cod.</b>			
1360/1550	1LPN.15Q.16.50	1LPN.15Q.16.56	1LPN.15Q.19.50	1LPN.15Q.19.56
1560/1750	1LPN.17Q.16.50	1LPN.17Q.16.56	1LPN.17Q.19.50	1LPN.17Q.19.56
1760/1900	1LPN.19Q.16.50	1LPN.19Q.16.56	1LPN.19Q.19.50	1LPN.19Q.19.56
1910/2050	1LPN.20Q.16.50	1LPN.20Q.16.56	1LPN.20Q.19.50	1LPN.20Q.19.56
2060/2340	1LPN.23Q.16.50	1LPN.23Q.16.56	1LPN.23Q.19.50	1LPN.23Q.19.56
2350/2460	1LPN.24Q.16.50	1LPN.24Q.16.56	1LPN.24Q.19.50	1LPN.24Q.19.56
2500/3160	1LPN.31Q.16.50	1LPN.31Q.16.56	1LPN.31Q.19.50	1LPN.31Q.19.56



## Lame DD dente doppio

Lama in acciaio ad alta resistenza, profilo dente innovativo per taglio di carne e pesce sia fresco che congelato



Altezza Spessore	16		19	
	0,5	0,56	0,56	0,56
<b>Lunghezza</b>	<b>Cod.</b>			
1360/1550	1LPN.15D.16.50	1LPN.15D.16.56	1LPN.15D.19.56	
1560/1750	1LPN.17D.16.50	1LPN.17D.16.56	1LPN.17D.19.56	
1760/1900	1LPN.19D.16.50	1LPN.19D.16.56	1LPN.19D.19.56	
1910/2050	1LPN.20D.16.50	1LPN.20D.16.56	1LPN.20D.19.56	
2060/2340	1LPN.23D.16.50	1LPN.23D.16.56	1LPN.23D.19.56	
2350/2460	1LPN.24D.16.50	1LPN.24D.16.56	1LPN.24D.19.56	
2500/3160	1LPN.31D.16.50	1LPN.31D.16.56	1LPN.31D.19.56	

## Lame dente ondulato

Lama in acciaio ad alta resistenza, profilo dente particolarmente adatto per il taglio di carni morbide come il lardo



Altezza	16
Spessore	0,56
<b>Lunghezza</b>	<b>Cod.</b>
1360/1550	1LPN.15U.16.56
1560/1750	1LPN.17U.16.56
1760/1900	1LPN.19U.16.56
1910/2050	1LPN.20U.16.56
2060/2340	1LPN.23U.16.56
2350/2460	1LPN.24U.16.56
2500/3160	1LPN.31U.16.56



Disponibili in qualunque lunghezza. Verificare la tabella riportata nella pagina a fianco.



## Scatola 10 lame

Ogni scatola contiene 10 lame accuratamente legate ed oliate

## Tabella di riferimento misura lame delle principali macchine da sega a nastro

Marca	Modello	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)
ADE	RESOLUTA I	1490	20
	ROBUSTA I	1640	20
	RESOLUTA II	1800	20
	ROBUSTA II	2020	20
AEW	250	1753	12,5
	350	2578	12,5
	APS 200	2686	16
	380	2921	12,5
	400	3150	16
	450	3607	20
	600	4400	20
	900	4461	20
ATLAS		1720	20
BANKERYD/ (Servus)	BM-1	1480	16
	BM-2, 25	2310	16
	BM-3, 35	2845	16
	BM-4, 45; 380/400	3050	20
	BM-6, BERBA II	4000	20/16
BERKEL	BM-8, BERBA I	4450	20/16
	XL	5750	25/20
BERKEL	BS 1750	1750	16
	S 240	1840	20
	BS 2300	2315	16
	GB16	3150	16
	V12 (US)	2591/2603	16
	V14 (US)	2883/2896	16
	V16 (US)	3200/3213	16
BIRO	11	1750	16
	22, AA, AA-1	2311	16
	1433	2743	16
	33	2946	16
	34/350 GT	2997	16
	3334/3336	3150	16
	44	3429	16
	4436/1-12/55	4178	16
	4436/13-14	4534	16
	BIZERBA	S0-ts (Ital.)	1600
S0 (Milano)		1600	20
FK 20		1600	15
FK 22		1670	15
BRAHER Arconada	FK 23	1760	15
	FK 30/31/32	2430	16
	FK 35	2800	16
	GB 16 (Gross)	3150	16
	SH 1000	1525	20
BUTCHER BOY	SHC/SHN 242	1738	16
	F1	1836	16
	SHC/SHN 300	2038	16
	F2	2200	16
DADAUX	B 12	2490	16
	B 14/1435	2845	16
	B 16/1640	3188/3200	16
d-ma DMA	SA-20	3912	20/16
	SX 320	2490	16
EFA	FBT + 220	1750	16
	FBS/S	2315	16
	FBE + 320/R/S	2490	16
	400/S/R	3150	16
	285 E	2785	20
EUREKA/EMS FANAL	60	2845	20
	286 E/287 E	2904	20
	290 E/291 E/292 E	2904	20
	321 E/322 E	3225	20
LA FELSINEA	I, 200	1520	20
	II	1800	20
	220	1840	20
	380	2940	20
	S/I	1525	20
	S/III	1760	20
	S/IV	2300	20
FREUND	TIPO E	1610	20
	A NASTRO	1805	20
GLOBE	BA 35 F	2570	20
	BA 42 F	2787	20
	BA 46 F	2864	20
	BA 48 F	3187	20
	BA 50 F	3248	20
HOBART	79	1830	16
	5212/MS-34 R	2490	16
	5614/5614 HS	2845	16
	MS 41 R 5216/5216 HS	3150	16
	5701 D/	3251	16
JARVIS	5700 E (142)	3607	16
	BUSTER P 760 (112")	2845	16
KENTMASTER	BUSTER VV/	2845	20
	H0 80 (112")	3023	20
	BUSTER III/IV (119")	3226	20
	BUSTER VII/		
KOLBE	BUSTER V (127")		
	IV SD (109" 5/16	2776	20
	II (114")	2896	20
	IV S (117")	2972	20
KT FINNLAND	IV SB (126")	3200	20
	K200	1750	16
	K 220	1820	16
	K 260 K 330 S/ K300/310/320/330	2170	16
	K410/420	2490	16
	K 430/440	3150	16
MACCHI SEGAOSI S	K 800	3370	16
		4280	20
MADO	210	1570	16
	325	2345	20
	360	2775	20
	400/460	3135	20
	750	4260	20
MAI	1100	5850	20
	210	1625	20
	MKB 547	1750	20
	MKB 548/549	1750	16
	MKB 549/649	1750	16
	MKB 650	2170	16
MAINCA	MKB 551	2315	20
	MKB 554	2315	16
	MKB 555/651/652	2430	16
	MKB 653/654	3150	16
	603	1620	16
	610/612/625	1750	16
MOBBA/Lan Elec	620	2315	20
	630	2315	16
	636 A	2490	16
	650	3204	16
	651	3560	16
MEDOC	680	3636	16
	SC 250	1825	16
	SM 182	1825	16
	CCH 2000	2040	16
MASTER/COSMOS	SM 310	3100	16
	SM 240	2400	16
NSV MODENA	SO	1510	20
	SO6	1800	20
	Beta 220	1740	16
OMEGA	Beta 250	1985	16
	Beta 300	2340	16
	SC-162	1620	20
OMAS	900	4461	16
	SO 200	1550	20
PAGE (BENZ)	SO 220	1800	20
	T/210	1650	16
	T/S 250	1700	20
REICH	1980	1980	16
	SO 200	1590	16
	SM 280/SE 240	1760	16
	SA 300	2050	20
REGINA	SG 400	2850	16
	I	1720	20
	II	1740	20
	III	1950	20
	Z 200	1550	20
TALAMON	Z 208	1640	20
	Z 220/250	1730	20
	Z 280	2260	20
	Z 300	2390	20
TORREY	1800	1800	20
	Combi 200/ 4201/4202/200T/220T 4440	1750	16
	(KS 220)	1750	20
	S 220T/Combi 250	1981	16
	4441 (KS 300)	2210	20
	4205/4206/4445 (KS 280)	2315	20
	Universal 300/		
	4207/280T/280G	2490	16
	4444 (KS 320)	2735	20
	S 280T/S 280 G	2315	16
4210/4442 (KS 400)	2915	20	
VELLUM	Profi 400	3204	16
	443 (KFS 430)	3350	20
	450 G/450T	3204	16
	800T/800 A3	3636	16
WIEGAND	Industrie 500	3800	16
	RB 160	1600	15
	RB 170	1630	15
TOLEDO		1500	20
		1730	20
TORREY	"Kitty"	1650	16
	52.. (US) 96"	2438	16
VELLUM	52.. (US) 126"	3200	16
	ST 200 PE/AI	2007	16
WIEGAND	ST 295 PE/AI	2946	16
	208	1640	20
	Hängfix	1620	16

Le misure indicate sono fornite sulla base della nostra esperienza, ma non garantite. Vi invitiamo a verificare le dimensioni esatte fornite dal produttore della macchina.





# 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







## 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.



