



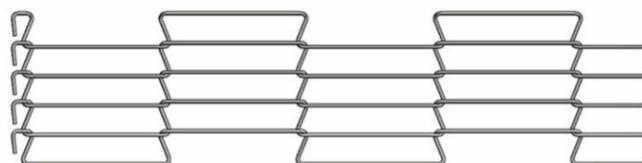
www.italconveyors.com



NASTRI TRASPORTATORI IN ACCIAIO INOX A BARRETTE INTRECCIATE



Per lavorazione carni, pollame e pesce



Massima igiene nel processo di lavorazione

Nelle lavorazioni di carni crude e cotte anche con l'utilizzo di oli, grassi, farine e sale, la qualità del prodotto finale viene garantita dal nastro di trasporto a barrette intrecciate da noi fornito, che viene poi lavato e igienizzato in modo facile e sicuro.

- Cottura
- Impanatura
- Frittura
- Sgocciolamento olio e liquidi
- Congelamento / Decongelamento
- Raffreddamento
- Trasporto affettato di carni e salumi
- Ampia superficie aperta del nastro, fino all'85%
- Minima superficie di contatto del prodotto
- Ideale per le camere bianche nel trattamento dei prodotti
- Massima sanificazione



I **nastri a barrette intrecciate** in acciaio inox da noi forniti sono di elevata qualità, realizzati esclusivamente all'interno della comunità Europea in accordo con la normativa Europea **EC 1935/2004** relativa ai materiali destinati al contatto diretto con prodotti alimentari

La nostra azienda opera da anni con l'obiettivo primario della soddisfazione del cliente tramite l'elevata qualità dei propri prodotti.



Per ogni informazione tecnica o commerciale, contattateci

Contatti



+39 059364813



info@italconveyors.com
www.italconveyors.com



Italconveyors S.r.l.

Via Gandhi, 9/A 41122 Modena - Italia
TEL +39 059 364813 FAX +39 059 8375130

P.I. - C.F. 03082420369