



www.italconveyors.com



NASTRI TRASPORTATORI IN ACCIAIO INOX A BARRETTE INTRECCiate

Per l'industria del cioccolato

Tavolette, croccantini, cioccolatini, torroncini, praline, ecc.



Massima igiene e produttività nel processo di lavorazione

Nella lavorazione del cioccolato, anche con creme calde, granelle e canditi, 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.



Temperaggio cioccolato

Ricopertura con cioccolato fuso, zucchero, granelle, creme, canditi, ecc.

Glassatura

Decorazioni

Farcitura

Raffreddamento

Minima superficie di contatto del prodotto

Ampissima area aperta del nastro, fino all'85%, per fare defluire tra le maglie granelle, liquidi densi, cioccolato fuso, ecc.

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