

L'affettatrice verticale 350 VBS braccio speciale porta la firma di Noaw. Si tratta di una apparecchiatura di grande versatilità che permette un semplice e sicuro fissaggio della merce sul piatto salumi. Grazie all'elevata capacità di taglio, la nuova affettatrice Noaw è adeguata sia per i salumi di grandi dimensioni sia per quelli più piccoli. La lama vanta, infatti, un diametro di 350 mm. La semplificazione delle operazioni di pulizia completa il profilo dell'affettatrice. Noaw, che ha recentemente trasferito i propri uffici in una nuova sede a Solbiate Arno, in provincia di Varese, vanta una disponibilità di macchine sempre pronte a magazzino.

www.noaw.it

o di questa
china
i vede.

nasconde 60 anni di tecnologia e innovazione.

OMAS
Food machinery



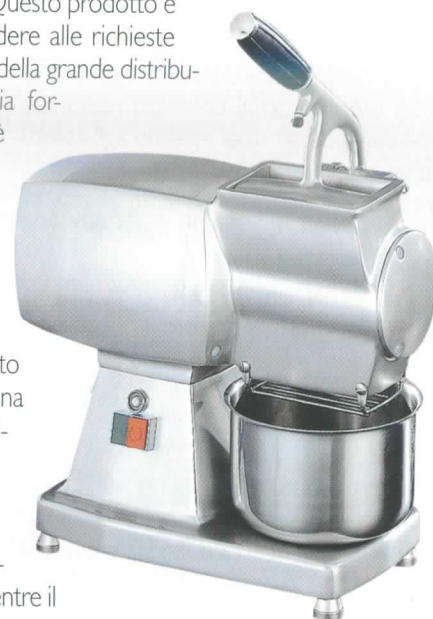
tastiera elettronica. Il tritacarne statico ventilato Abo 32 è invece costruito con forzatura di aria fredda nella vetrina superiore e in quella inferiore. È corredato di due tramogge, una delle quali è estraibile per facilitare le operazioni di pulizia. A firma Abo è disponibile anche un'hamburgatrice costruita con materiali atossici, di facile utilizzo e completamente smontabile per le operazioni di pulizia. A richiesta è possibile equipaggiare i tritacarne statici della predisposizione per l'hamburgatrice. Oppure avere l'hamburgatrice per tritacarne statici e ventilati.

www.abo.it

OMEGA PRESENTA UN ALTRO MODO DI GRATTUGIARE

Omega presenta il nuovo grattugia formaggio modello MG. Si tratta di un apparecchio realizzato per la trasformazione di formaggio, pane e frutta secca. Questo prodotto è stato progettato per rispondere alle richieste della ristorazione collettiva e della grande distribuzione organizzata. Il grattugia formaggio modello MG è disponibile sia con rullo fisso ed estraibile sia nella versione combinata con tritacarne bocca 22. La costruzione è in lega di alluminio lucidata ed anodizzata. Il rullo, in acciaio ricoperto di cromo duro, è fresato per una migliore qualità del prodotto finito; la bacinella raccogli prodotto è in acciaio inox. Le dimensioni della bocca sono 137x75 mm, la capacità produttiva è pari a 100 Kg/ora mentre il peso netto è di 33 Kg.

www.omegafoodtech.it



AGROGEST MOVIMENTA IL BUSINESS

Agrogest, azienda lombarda di Roncoferraro, in provincia di Mantova, studia e realizza attrezzature per lo stazionamento, la movimentazione, la salagione, la maturazione e l'affumicatura. Non manca poi la produzione di apparecchiature per il congelamento di carne, salumi e prosciutti. L'offerta di Agrogest si contraddistingue per un'ampia gamma di assi, tavole, baltresche, griglie, ripiani in polipropilene alimentari a norme CE e una vasta gamma di carrelli, rack e scaffalature per supportarli e contenerli. Tra i vantaggi dei prodotti Agrogest si contraddistinguono la superficie non porosa, la facilità di pulizia ed igienizzazione, l'inconducibilità termica. Oltre alla semplicità di installazione anche su strutture e supporti esistenti. Tra i prodotti Agrogest, il carrello in acciaio inox Aisi modello Carpgsp è completo di ripiani grigliati in polipropilene alimentare a norma Ce. Alto 1.800 mm è corredato di otto ripiani. Numero che, a richiesta, può essere modificato in base alle esigenze dell'acquirente. Il carrello è disponibile sia completamente saldato che smontabile per ridurre i costi del trasporto.

www.agrogest.com

