

Catalogo Generale 2.3

Attrezzature
per la macellazione

Coltelleria

Attrezzature per la
trasformazione delle carni

techoalimenta
FOOD TECHNOLOGY



Attrezzature per la
trasformazione delle carni

tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY

Tritacarne da banco uso domestico



Tritacarne elettrico mod. 12

- Potenza 500 W
- Produzione 90 Kg/h
- Accessori optional: spremi pomodoro mod. 5 e grattugia mod. 5

Tritacarne elettrico mod. 22

- Potenza 800 W
- Produzione 140 Kg/h
- Accessori optional: spremi pomodoro mod. 5 e grattugia mod. 5

Tritacarne elettrico mod. 32

- Potenza 1100 W
- Produzione 140 Kg/h
- Accessori optional: spremi pomodoro mod. 5 e grattugia mod. 5

Tritacarne e impastatrice



Tritacarne industriali e da banco

- Corpo in acciaio inox AISI 304
- Potenti motori IP55 autoventilati per uso continuo
- Gruppo macinazione completamente in acciaio inox
- Disponibili anche con cavalletto munito di ruote
- Disponibili nelle versioni da 12 - 22 - 32



Impastatrice inox capacità 30/60/80/120/180 Kg

- Impastatrici per carne in acciaio inox con vasca ribaltabile per lo svuotamento. Disponibili monopala e bipala.
- Struttura con mobile e ruote in acciaio inox AISI 304.
 - Vasca ribaltabile per lo scarico.
 - Pale in acciaio inox AISI 304 facilmente rimovibili senza attrezzi.
 - Coperchio con micro di sicurezza.

Insaccatrici uso domestico e professionali



Insaccatrici manuali inox

- Meccanismo ad ingranaggio
- Doppia velocità
- Cilindro inox
- Fiancata inox
- Capacità kg 3-5-8-10-12



Insaccatrici manuali fiancate smaltate

- Meccanismo ad ingranaggio
- Doppia velocità
- Cilindro inox
- Fiancata smaltata
- Capacità kg 3-5-8-10-12



Insaccatrice idraulica orizzontale

- Robusta struttura acciaio inox AISI 304
- Macchina completamente lavabile mediante spruzzo d'acqua
- Completa di imbusti in polietilene in tre differenti misure
- Comando a pedale



Insaccatrice idraulica verticale lt. 24 / 35 / 45 / 50

- Robusta struttura in acciaio inox AISI 304
- 4 Ruote gommate esterne che facilitano lo spostamento
- Comandi: 24Volt IP54 e regolatore di flusso oleodinamico
- Ritorno pistone automatico con auto-spegnimento del motore
- Completa di imbusti in polietilene di 3 differenti misure

Affettatrici

Modello GS 220 E SPECIAL

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 220 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 240 mm
- Piatto 195x180 mm
- Misure ingombro 510x400x360 mm
- Peso netto kg 13,5



Modello GS 250 E

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 250 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 255 mm
- Piatto 220x220 mm
- Misure ingombro 565x420x385 mm
- Peso netto kg 15,0



Modello GS 300 E

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 300 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 275 mm
- Piatto 280x270 mm
- Misure ingombro 655x500x445 mm
- Peso netto kg 22,0



Modello VM 300 TOP verticale

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 300 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 290 mm
- Piatto 290x260 mm
- Misure ingombro 770x540x525 mm
- Peso netto kg 26,0



Modello VM 300 CE braccio cigno

- Motore ventilato per suo intensivo
- Affilatoio incorporato
- Scorrimento su cuscinetti
- Diametro lama 300 mm
- Spessore di taglio 15 mm
- Corsa carrello 290 mm
- Piatto 290x260 mm
- Misure ingombro 770x540x490 mm
- Peso netto kg 26



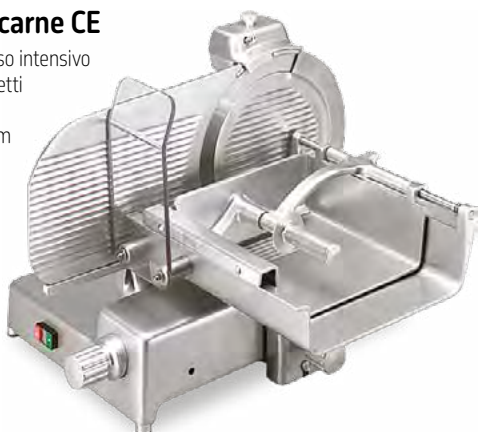
Modello VM 350 verticale CE

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 350 mm
- Piatto salumi
- Spessore di taglio 25 mm
- Corsa carrello 350 mm
- Piatto 325x295 mm
- Misure ingombro 800x600x560 mm
- Peso netto kg 43



Modello VM 350 carne CE

- Motore ventilato per uso intensivo
- Scorrimento su cuscinetti
- Affilatoio incorporato
- Diametro lama 350 mm
- Spessore di taglio 25 mm
- Corsa carrello 350 mm
- Piatto 425x295 mm
- Misure ingombro 730x670x560 mm
- Peso netto kg 46



Modello GM 350 CE

- Motore ventilato per suo intensivo
- Affilatoio incorporato
- Scorrimento su cuscinetti
- Diametro lama 350 mm
- Spessore di taglio 20 mm
- Corsa carrello 325 mm
- Piatto 300x275 mm
- Misure ingombro 730x600x485 mm
- Peso netto kg 43



Macchine sottovuoto

TUTTE LE MACCHINE SONO ADATTE PER BUSTE SOTTOVUOTO LISCE E GOFFRATE



Macchina sottovuoto JOLLY

La confezionatrice sottovuoto Jolly System è affidabile ed occupa poco spazio. E' stata progettata per essere trasportata e riposta facilmente ma è molto potente e robusta

- Struttura in plastica
- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento watt 400
- Barra saldante mm 330
- Controllo con scheda elettronica
- Dimensioni: 370x300x160 mm
- Peso: 5 kg



Macchina sottovuoto JOLLY STEEL

Una macchina per sottovuoto professionale in acciaio inox adatta anche all'ambiente domestico: occupa poco spazio ma è un concentrato di potenza. La pompa è veloce ed affidabile, è stata progettata per permettere un uso intenso e prolungato della confezionatrice senza mai fermarsi. La barra sal-

dante garantisce un numero elevato di saldature consecutive grazie a soluzioni tecniche derivate dalle macchine di dimensioni maggiori.

- Struttura in acciaio inox satinato
- Tensione 230V/50hz
- Barra saldante mm 330
- Assorbimento watt 400
- Controllo con scheda elettronica
- Dimensioni: 370x300x140 mm
- Peso kg 7



Macchina sottovuoto VACUM 13

Una macchina per sottovuoto veloce ed affidabile in grado di soddisfare l'utenza professionale più esigente. Un prodotto completo ma semplice da usare anche per i meno esperti: è sufficiente inserire il sacchetto contenente il prodotto e abbassare il coperchio, la macchina si avvierà automaticamente.

- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento watt 500
- Barra saldante mm 430
- Pompa per vuoto a secco doppio corpo
- Acciaio inox satinato
- Controllo del ciclo con scheda elettronica
- Dimensioni: 480x240x140 mm
- Peso: 10 kg



Macchina sottovuoto VACUM 33

La confezionatrice sottovuoto professionale Vacuum 33-50 è uno strumento di lavoro molto affidabile e veloce, è progettata per resistere anche alle attività più intense, versatile ma facilissima da usare. La manutenzione è stata ridotta al minimo. Vacuum 33-50 è dotata di un innovativo sistema di saldatura a doppia barra contrapposta che permette di sigillare ermeticamente anche buste più spesse.

- Struttura in acciaio inox satinato
- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento watt 700
- Doppia barra saldante automatica mm 550
- Pompa per vuoto a secco doppio corpo
- Controllo del ciclo con scheda elettronica
- Funzionamento per l'esecuzione del vuoto in sacchetti di qualsiasi dimensione e formato
- Dimensioni: 600x310x160 mm
- Peso: 24 kg



Confezionatrice sottovuoto a campana SPACE

La confezionatrice SPACE grazie al suo design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità. Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore. Barra saldante facilmente

rimovibile. Piano di posizionamento prodotto smaltato per una facile igiene.

- Tensione 230V/50hz
- Assorbimento 0,75 kW
- Barra saldante mm 410
- Pompa per vuoto: 12 mc/h
- Dimensioni camera: 430x410x160 mm
- Peso: 56 kg



Confezionatrice sottovuoto a campana TV42-0

La confezionatrice sottovuoto TV42-0 è costruita interamente in acciaio INOX Aisi 304/SB, la camera del vuoto è ad angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia interna. Ciclo del vuoto automatico.

La barra saldante è posizionata su pistoncini pneumatici. Pannello comandi digitale. Dispone di 10 programmi indipendenti e predisposizione immissione gas due ugelli di serie. Disponibile in varie misure di barre saldanti.

Hamburgatrici - Cutter - Filmatrici



Hamburgatrice manuale a stampo tondo in acciaio inox AISI 304

Piccola macchina per un facile utilizzo e una semplice pulizia. Differenti diametro hamburger: 100, 110 e 130 mm. Corpo in lega di alluminio anodizzata con processori in acciaio inox. Comoda vaschetta porta pellicole.



Hamburgatrice MULTIBURG

Pratica e robusta formatrice di hamburger con stampi intercambiabili - Costruzione in alluminio anodizzato e inox - Stampi autocentranti (sistema Brevettato) per un perfetto accoppiamento di stampo e tampone - Macchina fornita senza stampi, permette di selezionare a parte gli stampi desiderati. Disponibili Ø mm 100, 130, 150, 180 - Sistema automatico sollevamento hamburger per facile rimozione del pezzo.



Hamburgatrice automatica

Producono hamburger, medaglioni, polpette, bastoncini e forme speciali. Possono essere alimentate con impasti di carne rosse e bianche anche miscelate con altri ingredienti: verdure, olio, formaggi, pane grattato. Efficienti, versatili, sicure, compatte, affidabili di facile manutenzione.



Cutter

Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304, lame guidate da potente motore asincrono ventilato, robusta vasca in acciaio inox AISI 304 smontabile, coperchio interbloccato facilmente smontabile per agevolarne pulizia e sanificazione, comandi con pulsanti inox IP 67, mozzo con 3 lame di serie facilmente rimovibili, massima protezione infiltrazione liquidi sull'albero, ideali per carni e verdure ma adatto anche a molteplici altre lavorazioni.

- Tensione: 230-400V/50 Hz
- Potenza: 750W
- Lame: n. 3
- Capacità vasca: 12 lt
- Peso: 75 kg



Filmatrice

Struttura in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato e supporti in plastica antiurto, astine presa film con guaina di plastica registrabili automaticamente per freno film, taglio del film a mezzo filo caldo a bassa tensione che non provoca fumo.

A richiesta barra teflonata.

Cavi di collegamento isolati muniti di protezione per il calore fino a 120°.

- Tensione: 230V/50 Hz
- Potenza: 115W
- Rotoli: 500 mm
- Piano riscaldabile: 300x175 mm
- Peso: 14,5 kg

Hamburgatrici manuali Spikomat e carta per alimenti

Veloci da usare e facili da pulire



Modello a fiore.



Modello a cuore



Modello a orsetto



Modello con incavo
diam. 100 mm



Modello GS20



Modello rotondo
diam. 100 mm e 130 mm.



Modello grill steak.



Carta per alimenti PERLAFOL per Spikomat

- Formati vari



Carta per Spikomat MSP

- In vari formati
- Colori: bianco - pesca - verde



Carta per alimenti MSP

- Dimensioni: 250x420 mm - confezione da 1000 pezzi
- Dimensioni: 350x500 mm - confezione da 1000 pezzi



Segaossa in alluminio con piano in acciaio inox SO 1600

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio mm. 230
- Larghezza taglio mm. 170
- Piano di lavoro dim. Mm. 330x330
- Lunghezza lama mm. 1600
- Voltaggio 220V monofase
- Peso 25 kg.



Segaossa SO 1650 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rindondante e freno motore [CE].
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 290 mm
- Larghezza taglio: 250 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 480x600 mm
- Lunghezza lama: 2020 mm
- Potenza motore: Hp 1,5 - giri 1400
- Peso: 57 kg

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.



Segaossa SO 2020 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rindondante e freno motore [CE].
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 290 mm
- Larghezza taglio: 250 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 480x600 mm
- Lunghezza lama: 2020 mm
- Potenza motore: Hp 1,5 - giri 1400
- Peso: 57 kg

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Motori veloci per taglio specifico di congelato.



Leva di sbloccaggio lama



Completamente smontabile

Segaossa



Segaossa SO 2400 INOX

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Cassetto raccogliresti interbloccato e accessibile dall'esterno.
- Sportello facilmente rimovibile per agevolare la pulizia.
- Pulegge calibrate costruite in alluminio brillantato.
- Cuscinetti ermetici su puleggia superiore.
- Potenti motori asincroni e ventilati protetti con paraolio di tenuta.
- Comandi 24V con micro di sicurezza su porta e cassetto, centralina di controllo rinfondante e freno motore (CE).
- Rapido sblocco puleggia superiore agevola la pulizia e il cambio lama.
- Raschiatori facilmente rimovibili e sostituibili.
- Motori monofase con protezione termica di serie.
- Lavabili con spruzzo d'acqua (no alta pressione).
- Comandi in acciaio inox IP 67.
- Utilizzano lame temperate da 16 mm per taglio di ossa, congelato e fresco.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 350 mm
- Larghezza taglio: 300 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 510x710 mm
- Lunghezza lama: 2400 mm
- Potenza motore: Hp 2,5 - giri 900
- Peso: 125 kg

Opzioni:

- Carrello scorrevole.
- Puleggia inox AISI 304.



Leva di sbloccaggio lama



Nuovi raschiatori.



Segaossa SO 3100 INOX

- Grandi segaossa da laboratorio, affidabili e potenti.
- Ideali sia per la lavorazione di carni che di pesce.
- Lama autotensionante con esclusivo sistema di sblocco puleggia a leva posteriore.
- Facilmente smontabile senza attrezzi per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione ermetica su albero motore
- Porzionatrice rimovibile e precisa
- Carrello scorrevole opzionale.
- A norme di sicurezza CE approvati con terzo trattino da istituto preposto.

Caratteristiche tecniche:

- Altezza taglio: 420 mm
- Larghezza taglio: 400 mm
- Piano di lavoro inox dimensioni: 795x810 mm
- Lunghezza lama: 3100 mm
- Potenza motore: Hp 2,7 - giri 700
- Peso: 195 kg



Cassetto di raccolta estraibile



Leva di sbloccaggio lama

Spremipomodoro



Spremipomodoro manuale mod. 5

- Corpo ed elica in ghisa
- Imbuto e sgocciolatoio inox



Spremipomodoro elettrico mod. 5

- Corpo in ghisa
- Elica, imbuto e sgocciolatoio inox
- Motore con marcia avanti/indietro
- Potenza 1200 w
- Produzione 380 Kg/h
- Accessori optional:
 - Tritacarne mod. 22/32
 - Spremipomodoro elettrico mod. 5

Accessori lavorazione carne



Rete in cotone e lattice alimentare

Idonea per la cottura di arrostiti e salumi.
Disponibile nelle misure quadro 10-12-14-16-18-20.



Tubi in plastica per arrostiti

Completi di ogive.
Disponibili nei diametri cm. 8,6-9,6-11-12,5-14.



Spazzole per salami



Raschia inox



Raschia inox attacco manico



Raschia nylon attacco manico

Scatole spiedini e cubi arrostiticini



Magic box

La scatola magica per i tuoi spiedini di carne tritata.

- Stampo tondo 12 spiedini da 70 grammi circa
- Stampo piatto 8 spiedini da 90 grammi circa



Stecchini per spiedini in bambù

Cm 15 - confezione da 2000 pz.

Cm 20 - confezione da 1000 pz.

Cm 25 - confezione da 1000 pz.

Cm 30 - confezione da 40 pz.

Disponibili anche stecchini con impugnatura a richiesta



Cubo per arrostiticini/spiedini in acciaio inox

Pratico, igienico e veloce. Per la preparazione di spiedini di carne, pesce e frutta.

- Capacità: 100 arrostiticini da 25 g cad.
- Dimensioni: 160x160x160 mm



Cubo per spiedini professionale

Pratici igienici per la preparazione di spiedini, gabbie e coperchi in polietilene certificati per uso alimentare.

Numero spiedini/sezione	Dimensioni cubo	Dimensioni spiedino
100 / 20	250 x 250 x 180	20 x 20 x 110 - gr. 50
81 / 22	248 x 248 x 180	22 x 22 x 110 - gr. 60
49 / 24	218 x 218 x 180	24 x 24 x 110 - gr. 80
81 / 24	266 x 266 x 180	24 x 24 x 110 - gr. 80

Ganci



Gancio inox normale

Disponibili varie dimensioni.



Gancio inox ad ancora

Disponibili varie dimensioni.



Gancio inox a 4 prese

Disponibili varie dimensioni.



Gancio nylon ad ancora

Disponibile nel colore blu e bianco.



Gancio inox girevole

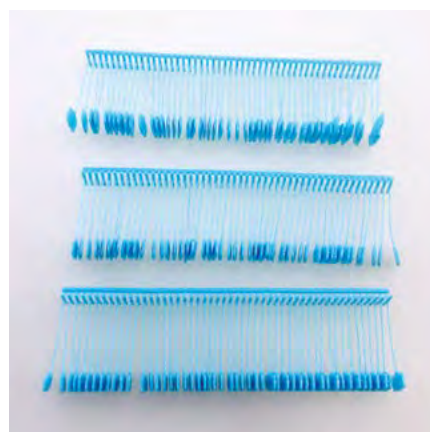
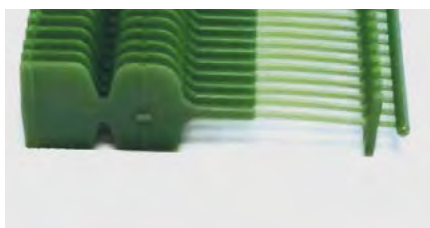
Disponibili varie dimensioni.

Pistola sparapunti con aghi



Pistola spara punti MARK III

Progettata specificatamente per la cartellinatura di tracciabilità delle carni nelle varie fasi di lavorazione. Realizzata con materiali certificati per uso alimentare. La presenza di fori di drenaggio permette la facile e veloce fuoriuscita di eventuali residui con un semplice lavaggio. Aghi in acciaio inox anti-corrosione.



Punti in plastica

Questi fili per fissare i cartellini sono stati studiati nell'ottica di soddisfare le esigenze del settore. I dispositivi di fissaggio ultra resistenti a doppia spatola offrono un fissaggio sicuro e garantiscono la completa rimozione a fine lavorazione.

Disponibili nei colori bianco, blu e verde.

- Punti plastica bianchi - mm 20/25 confezione 5000 pz.
- Punti plastica bianchi - mm 40/50 confezione 5000 pz.
- Punti plastica blu - mm 20/25 confezione 5000 pz.
- Punti plastica verdi - mm 15 confezione 5000 pz.

Disponibili anche punti in plastica con testa arrotondata.

Termometro digitale



Termometro digitale per alimenti tascabile ad immersione con sonda

- Misurazione di fluidi, sostanze plastiche e polverose con funzione di max e min.
- Particolarmente adatto per cibi e bevande.
- Impermeabile.
- Una misurazione al secondo.
- Tasto on/off e pausa.
- Commutabile in °C e °F.
- Clip e custodia in plastica.
- Ambito di misurazione: da -40°C a +200°C.
- Dimensioni: 205x20x17 mm.
- Peso: 56 gr.

Contenitori in plastica



Cassetta box con coperchio

Cassetta sovrapponibile chiusa con coperchio e ganci di chiusura.

Materiale polipropilene colore bianco

- cm 35x25x20h Lt.15
 - cm 40x30x22h Lt.20
 - cm 45x35x25h Lt.30
 - cm 50x40x26h Lt.40
 - cm 55x40x29h Lt. 50
 - cm 62x40x31h Lt.60
 - cm 75x44,5x40h Lt.100
- disponibile anche con ganci neri in plastica



Bacinella rettangolare s/coperchio

- cm 50x34x30h Lt.40
- cm 62x42x30h Lt.60
- cm 70x45x40h Lt.90
- cm 80x52x40h Lt.100

COPERCHIO PER BACINELLA RETTANGOLARE

- cm 50x34
- cm 62x42
- cm 70x45
- cm 80x52



Cassetta transport sovrapponibile

Cassetta sovrapponibile leggera

Materiale polipropilene colore bianco

- cm 60x40x6h Lt.14
- cm. 60x40x8h Lt.19
- cm.60x40x11h Lt.26
- cm.60x40x16h Lt.34
- cm.60x40x20h Lt.42

COPERCHIO PER CASSETTA TRANSPORT SOVRAPPONIBILE

- cm. 60x40



Contenitore rettangolare diamant sovrapponibile

Cassetta sovrapponibile chiusa

Materiale PE HD colore bianco

- cm. 35x25x20h Lt. 15
- cm. 40x30x21h Lt. 20
- cm. 45x35x25h Lt. 30
- cm. 50x40x25h Lt. 40
- cm. 55x40x28h Lt. 50
- cm. 62x40x30h Lt. 60
- cm. 75x44,5x39h Lt. 100



Contenitori in polietilene cassette Euro E2 per carni

Realizzati in polietilene seguendo gli standard internazionali.

Resistenti ad un utilizzo insistente, agli sbalzi di temperatura, agli agenti chimici e atmosferici. Sono sovrapponibili, inseribili e modulari.

- Fondo chiuso
- Dimensioni: 600x400x200 mm
- Portata: 40 kg
- Peso: 2 kg



Carrello per cassette 60x40

Carrello con fondo aperto materiale in abs.

Vasche e pallets

Prodotte in polietilene alta densità per alimenti.
Resistenza alla temperatura -20° C + 80°C e durante il lavaggio fino a 120.
Stesso modello con ruote
A richiesta disponibile anche il coperchio.



Capacità lt. 270.

Colori: bianco e grigio.
Dimensioni esterne mm 990x635x800.



Capacità lt. 530.

Colori: bianco e grigio.
Dimensioni esterne mm 1200x800x800.



Pallet ad uso alimentare

In PE HD bianco idonei per il settore alimentare.
Resistente a reaggi UV e infrarossi.
Resistente alle basse temperature -20° e alte temperature +50°.

Pallet medio a 9 piedi

Dimensioni esterne 120x80x130 peso kg 7,5

Pallet pesante a 3 traverse

Dimensioni esterne 100x80x140 peso kg 9,2
Dimensioni esterne 120x80x140 peso kg 12,5
Dimensioni esterne 120x100x140 peso kg 15,2



Richiedi anche il catalogo 2.3

**Antinfortunistica
Abbigliamento professionale**

Lavaggio / Igiene

Articoli per la pulizia



tecnoalimenta
FOOD TECHNOLOGY

Via Carlo Boetti, 16 - 42124 Reggio Emilia - Italy
Tel +39 0522 514807 - Fax +39 0522 231375 - www.tecnoalimenta.it - info@tecnoalimenta.it