



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

Mecacat

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Piedini snodati in acciaio inox

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	X	Pizza/Pizza	X
Pasticceria/Pastry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	X
Dolciario/Confectionery	X	Gelato/Ice Cream	X

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO

I piedini snodati in acciaio inox della gamma **MECACAT** sono dei piedini articolati per il livellamento con suola antiscivolo. Il perno snodato consente l'auto-allineamento sulla superficie di appoggio, mentre la suola conferisce all'insieme flessibilità e aderenza. Questa gamma di piedini presenta una base in tecnopolimero e il perno snodato viene fornito in 2 versioni, in acciaio zincato o in acciaio inossidabile, al fine di rispondere alle esigenze di utilizzo negli ambienti più difficili. Vantaggi: ideale per industrie agroalimentari, ambienti difficili, auto-allineamento sulla superficie di appoggio, flessibilità e aderenza, carichi pesanti. Specifiche tecniche: carichi statici massimi da 15.000N a 55.000N. Materiali: base in acciaio inox AISI 304, perno in acciaio inox AISI 303, Suola in gomma NBR, durezza 70 shore.