



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:**

**MINIPAN**

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:**

**PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:**

<b>Panificazione/Bakery</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Pizza/Pizza</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Pasticceria/Pastry</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Pasta Fresca/ Fresh Pasta</b>	<input type="checkbox"/>
<b>Dolciario/Confectionery</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Gelato/Ice Cream</b>	<input type="checkbox"/>

**TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:**

La scelta giusta per chi intende investire nel miglioramento della produttività di un laboratorio artigianale o industriale riducendo l'intervento manuale, quindi i tempi di attuazione e i costi di manodopera, è il caricatore per carrelli Minipan. Il caricatore preleva le teglie utilizzate in un precedente stadio della produzione attraverso un nastro convogliatore e le carica singolarmente nei ripiani vuoti del carrello mediante un ascensore/discensore a catene. Il caricatore per carrelli Minipan si adatta a qualsiasi richiesta della clientela: disponibile per tutte le dimensioni di teglie, e interfacciabile a qualunque macchinario, è in grado di caricare carrelli con un diverso numero di ripiani grazie alla possibilità di regolare con precisione millimetrica la corsa dell'ascensore.