



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:

Nacol

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Mangia vapori

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	X	Pizza/Pizza	X
Pasticceria/Patry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	X

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Il MANGIA VAPORI della NACOL è la soluzione per i problemi di muffe, condense e ripristino tinteggiature nei laboratori di panificazione e pasticceria. Inoltre diminuisce la temperatura di 4/5° C nel periodo estivo con un bassissimo consumo di energia. Il sistema della cappa aspirante a sonda con ventola autopulente della Nacol aspirando tutto il vapore della lavorazione non permette ai pulviscoli delle farine di rimanere in sospensione nell'aria e quindi respirabili. Prevenendo così le allergie alle farine.