



STAI CERCANDO MACCHINE PRODUZIONE GRISSINI? CONTATTACI SUBITO!

- MACCHINE PRODUZIONE GRISSINI
- MACCHINARI PASTICCERIE
- ATTREZZATURE PER PIZZERIE

**TI RICONTATTEREMO
SUBITO E GRATIS!**



COMPILA ORA:

Nome e Cognome

La tua email personale

Il mio telefono

Ho bisogno di...

☐ ACCETTO | Dichiaro di aver letto e di accettare la politica di [privacy](#) ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 ed esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali a fini promozionali e commerciali.

OK, INVIA ORA!

La richiesta di informazioni è gratuita e non impegnativa. La tua email è protetta: [policy](#) e [privacy](#)

GRISSINATRICI PROFESSIONALI

Macchine per la produzione di grissini, i panifici utilizzano macchine professionali specifiche, chiamate grissinatrici, in grado di produrre grissini, taralli e simili di vari diametri e lunghezze.



DIVERSE TIPOLOGIE DI MACCHINE PRODUZIONE GRISSINI

In base alla modalità di taglio della pasta, le grissinatrici si differenziano tra automatiche e manuali. Ogni macchina, inoltre, presenta una serie di diverse trafile tra cui scegliere in base al diametro che si desidera avere per i propri grissini.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Tutte le macchine produzione grissini sono realizzate in modo che le superfici a contatto con l'impasto siano in acciaio inox o teflon, e che le trafile siano facilmente intercambiabili.

Altre informazioni e dettagli:

[macchine produzione grissini](#) | [macina pane](#)