



STAI CERCANDO TAGLIERINE PROFESSIONALI? CONTATTACI SUBITO!

- TAGLIERINE PROFESSIONALI
- 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](#)

TAGLIERINE PROFESSIONALI

Cosa sono e a cosa servono

le taglierine per pane? Le taglierine professionali sono macchinari per panifici in grado di tagliare ed affettare pane di diversa tipologia in maniera precisa ed uniforme.



DUE TIPOLOGIE DI TAGLIERINE

A seconda delle esigenze di spazio, è possibile scegliere tra le taglierine professionali da banco e quelle con base; per ognuna di esse, inoltre, sono disponibili modelli che si differenziano a seconda del passo delle lame e del passaggio utile per la lunghezza e l'altezza del filone.

FUNZIONALITÀ E AFFIDABILITÀ PROFESSIONALI

Le taglierine professionali si contraddistinguono per la funzionalità e per l'elevato grado di affidabilità, caratteristiche che vanno ad unirsi agli aspetti riguardanti la tutela della sicurezza di chi le usa.

Altre informazioni e dettagli:

[taglierine professionali](#) | [attrezzature per panifici](#)