



carnevali & padovani

soluzioni inox su misura

Confezionamento
basser vacuum

Packaging basser
vacuum

art. **BV_FRESH43**



Confezionatrice sottovuoto automatica con scocca in acciaio inox aisi 304 satinata; Dimensione: mm. 490x295x180 (LxPxH)

The professional vacuum quality and the advantage of saving money. Automatic.
Size: mm. 490x295x180 (LxWxH)

art. **BV_MONSOON**



Confezionatrice con scocca in acciaio inox aisi 304 satinato Ottimale per grandi salumifici, prosciuttifici, ingrossi carne, pastifici, ristorazione collettiva, mense, ospedali, take away, confezionamento di piadine, panini, e qualsiasi altra lavorazione in atmosfera protettiva; Dimensione: mm. 1050x690x1050 (LxPxH)

Perfect for big ham and cheese wholesalers, butchers, pasta shops, big-scale food activities, take away restaurants and all other packaging in protective atmosphere.
Size: mm. 1050x690x1050 (LxWxH)

art. **BV_AUTO2**



Termo sigillatrice automatica consente con un solo stampo, di saldare fino a 5 misure diverse di vaschette; Dimensione: mm. 295x450x550 (LxPxH)

The bigger automatic model that allows to seal different kind of trays with just one mould.
Size: mm. 295x450x550 (LxWxH)

art. **BV_SPEEDY ULTRA**



Asciuga e lucida posate automatica per grandi mense, con scocca in acciaio inox aisi 430 satinata; Dimensione: mm. 830x1000x750 (LxPxH)

For large-scale food activities, catering and restaurants.
Dries up to 200 cutlery per minute.
Size: mm. 830x1000x750 (LxWxH)



Carnevali & Padovani

Via Dei Fonditori, 9
41122 Modena, Italy
Tel / Fax: +39.059.283.496
info@carnevaliepadovani.it
www.carnevaliepadovani.it