



La nuova linea Pasticceria Panetteria Metaltecnica è stata progettata e costruita pensando alle esigenze e ai desideri di tutti coloro che la utilizzano: cuochi, pasticceri e panificatori. Per questo Metaltecnica ha creato una gamma di prodotti che uniscono semplicità e funzionalità ad un alto valore aggiunto per l'utilizzatore. Naturalmente la varietà dei modelli che fanno parte di questa linea è totalmente realizzata in acciaio inox 18/10 AISI 304 e si differenziano a seconda delle necessità in Lavelli, Tavoli Armadiati, Pensili, Armadi, Scaffalature o quant'altro possa essere necessario per un pratico uso.

The new Confectionary Baking Metaltecnica Line has been designed and produced thinking of the needs and desires of everybody who uses it: cooks, bread bakers and pastry cooks. Therefore Metaltecnica has created a range of products that join simplicity and functionality to an high value added. Obviously the variety of this line's models is completely produced in stainless steel 18/10 AISI 304 and they differs themselves according on the necessity in wash tubs, cabinet tables, wall cabinets, cabinets, shelves and anything else could be needed for a practical use.



- ▶ **arredamenti**
furniture
- ▶ **pasticceria**
pastry
- ▶ **self service**
self service
- ▶ **refrigerati**
refrigeration
- ▶ **cappe**
exhaust hoods
- ▶ **carrelli**
trolleys

LINEA PASTICCERIA PANETTERIA

Confectionary Baking Line



METALTECNICA
Italian catering equipment



Via G. Rossini, 26 - 47814 Bellaria (RN) Italy
Tel +39 0541 347852 - Fax +39 0541 347660
www.metaltecnica.com - info@metaltecnica.com





FPL

ARMADIO FERMALIEVITAZIONE

Temperatura -10/+45 C°
Umidità 40% / 95%

RETARDER-PROOFERS

Temperature -10/+45 C°
Umidity 40% / 95%

AMR

CELLA DI LIEVITAZIONE

Temperatura -10/+45 C°
Umidità 55% / 95%

PROOFING CABINETS

Temperature -10/+45 C°
Umidity 55% / 95%



La nuova linea di armadi porta teglie Metaltecnica rappresenta l'ultima evoluzione per la produzione di prodotti legati alla panificazione.

Adatti ad ogni esigenza per gli operatori di questo settore questi articoli si dividono fra celle di lievitazione "AMR" e armadi fermalievitazione "FPL" con controllo automatico di temperatura e umidità e delle fasi di lievitazione di questi prodotti, garantendo la soluzione giusta in ogni situazione.

The new range of pans closet by Metaltecnica represents the latest advancement in equipment designed for the baking industry.

Designed to meet the different needs of professionals in this field, these products are divided into "AMR" proofing cabinets and "FPL" retarder-proofers. These units feature fully automated control of temperature, humidity, and proofing cycles, ensuring optimal performance and reliable results in every application.

MRT/7

ARMADIO PORTATEGLIE

Questo elemento può essere realizzato sia nella versione neutra che riscaldata, ha una capacità di 20 teglie da mm 400X600 e può essere utilizzato per la lievitazione per pane e prodotti dolciari. Versione riscaldata, temperatura da 30°C a 90°C.

MRT/12

PANS CLOSET

This element can be realised either in the neutral or in the heated version. It has a capacity for 20 pans size mm 400X600 and can used for "leavening cell" for bakery or confectionary. Heated version, temperatures 30°C, 90°C.



I Tavoli Attrezzati Metaltecnica possono offrire infinite soluzioni in funzione della disposizione degli elementi modulari quali: ante scorrevoli o a battente, i vani portateglie o porta tramogge, cassettiere, cassetti singoli o multipli.

Our cabinets table can offer unlimited solutions depending on how you one depending on the disposition of the elements like: sliding or wing doors, pan holder or feedboxe's OPENING, drawer units, single or multiple

I piani di lavoro per questa linea utilizzano di serie spessori di acciaio più robusti (1,5 mm) ed un bordo frontale raggiato (h: 60 mm).

The worktops for this line have a stronger steel thickness (1,5) and a radial corner on one side (h= 60 mm).



ANGOLO RAGGIATO h 60 mm
ROUNDED CORNER h 60 mm



MOBILE TABLE FOR BAGUETTE PANS

Perfect for pastry shops and bakeries, this unit is designed to optimize the proofing phase of doughs for bread, pizza, and other baked goods. It is also perfect for transporting dough to areas dedicated to storage and proofing. Compact and highly versatile, it easily fits into any workspace thanks to its practical retractable front door, which allows easy access even in tight spaces. The unit is equipped with five pairs of removable runners measuring 40x34 mm, offering a total of 12 levels with a 35 mm pitch, suitable for trays or cutting boards measuring 800x600 mm.



TAVOLO CARRELLATO PORTA BAGUETTE

Ideale per pasticceria e panetteria, questo modulo è progettato per ottimizzare la fase di lievitazione di impasti per pane, pizza e altri prodotti per la panificazione. È perfetto anche per il trasporto degli impasti nei locali dedicati allo stoccaggio e alla lievitazione. Compatto e versatile, si adatta facilmente a qualsiasi ambiente di lavoro grazie alla pratica porta frontale a scomparsa, che facilita l'accesso anche in spazi ridotti. Dotato di 5 coppie di guide removibili da mm 40x34, con una capacità di 12 livelli, passo da 35 mm, per griglie o taglieri da 800x600 mm.



PRS/1

