

SMALL PRODUCTIONS EQUIPMENT



DAL 1960 AL SERVIZIO DELL'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

SINCE 1960 SERVING THE DAIRY INDUSTRY

DEPUIS 1960 AU SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE FROMAGÈRE

SEIT 1960 ZU DIENSTEN DER MOLKEREIINDUSTRIE

DESDE 1960 A SERVICIO DE LA INDUSTRIA LÁCTEA

PIETRIBIASI
Costruzione macchine settore lattiero caseario
Manufacturers of machines for dairies

ATTREZZATURE COMPATTE PER PICCOLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE COMPACT EQUIPMENT FOR SMALL DAIRY PRODUCTIONS EQUIPEMENT COMPACT POUR PETITES PRODUCTIONS LAITIÈRES KOMPAKTE MASCHINEN FUER KLEINE MOLKEREIPRODUKTIONEN EQUIPOS COMPACTOS PARA PEQUEÑAS PRODUCCIONES EN LA INDUSTRIA LÁCTEA



Attrezzature per piccole produzioni di latte da bere, formaggi, yogurt, burro; mini impianti completi di pastorizzazione ed omogeneizzazione, ampia gamma di polivalenti di caseificazione sia elettriche che ad acqua calda, unità complete di maturazione per yogurt di diverse capacità, zangole e scrematrici da banco.

Equipment for small productions of drinking milk, cheese, yoghurt, butter; mini complete pasteurization and homogenization plants, wide range of cheese making vats with electrical or hot water heating, complete units for yoghurt maturation in different capacities, bench butter churns and cream separators.

Equipements pour petites productions de lait à boire, fromage, yaourt, beurre; mini implantations complètes de pasteurisation et homogénéisation, vaste gamme de cuves à fromages avec chauffage électrique ou à l'eau chaude, unités complètes de maturation yaourt de différentes capacités, barattes à beurre et écrémeuses de table.

Ausrüstung fuer Kleinproduktionen von Milch, Kaese, joghurt, Butter; kleine komplette Pasteurisierungs- und Homogenisierungsanlagen, grosse Auswahl an Kaesefertiger mit elektrischer oder Heisswasserheizung, komplette Reifeinheiten fuer Joghurt mit verschiedenen Kapazitaeten, Tischbutterfaesser und -separatoren.

Equipos para pequeñas producciones de leche, quesos, yogur, mantequilla; mini-plantas completas con pasteurización y homogeneización, larga opción de tinas polivalentes ambos electricas que de agua caliente, unidades completas con maduración de yogur con capacidades diferentes, mantequeras, y pequeñas desnatadoras.



MICHELANGELO PIETRIBIASI S.r.l.
Via del Progresso, 12 - 36035 Marano Vicentino (VI) - ITALY
Tel. +39 0445 621088 - Fax +39 0445 621631
pietribiasi@pietribiasi.it - www.pietribiasi.it