



# TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE



Noleggio  
Manutenzione  
Fornitura  
Assistenza

Coltelleria Professionale  
Polietilene per Alimenti  
Macchine Alimentari



# Coltellerio Professionale

*Noleggio, affilature, forniture e personalizzazioni*

**Primi ad introdurre in Italia**, nel lontano 1970, il **noleggio della coltelleria professionale**, oggi Tagliabene, col fine di assecondare le esigenze di ogni professionista del taglio, offre 3 linee di servizio in abbonamento:

**Linea Professional**, la più economica e maggiormente utilizzata dalla nostra clientela, prevede la consegna a domicilio della dotazione scelta e la sua manutenzione mensile mediante sostituzione immediata e consumo a nostro carico;

**Linea Superior**, per i professionisti più esigenti, oltre ai vantaggi della Linea Professional, offre coltelleria di alta qualità e affilatura particolarmente accurata, nonché la possibilità di differenziare la colorazione dei manici per limitare i rischi di contaminazione incrociata, suddividere processi di lavorazione o linee di produzione;

**Linea Exclusive**, ideata per soddisfare particolari esigenze igieniche ed organizzative, prevede, oltre ai vantaggi della Linea Superior, la **personalizzazione della dotazione scelta con l'incisione sulle lame dei coltelli del nominativo o del logo del cliente** in modo da assicurarne l'utilizzo esclusivo.



# Δffilature utensili da taglio

*Articoli da taglio e accessori soggetti a manutenzione*

Siamo, inoltre, specializzati nell'affilatura di utensili e attrezzature per il taglio e la lavorazione degli alimenti come **lame tagliacotolette**, **lame cutter**, **lame tagliafettine lineari e circolari**, **lame e dischi del tritacarne**, ecc.. con possibilità di **sostituzione immediata e consumo a nostro carico**, benchè di vostra proprietà.





# Macchine Alimentari

*Affettatrici, tritacarne, segaossi, bilance, impastatrici, cutter, mixer ad immersione e tutti i macchinari per il comparto alimentare*

Il costante aggiornamento normativo ha reso la riparazione delle attrezzature alimentari un processo articolato. La professionalità dei nostri tecnici, il magazzino dei **ricambi originali** sempre fornito e la **scrupolosa attenzione alle disposizioni normative** fanno sì che ogni intervento di manutenzione diventi l'occasione per riportare alla massima efficienza e sicurezza ogni macchina.

**Noleggio e manutenzione**, ad interventi programmati con abbonamento **omnicomprensivo**;  
**Riparazione vostri macchinari**, con ritiro e consegna a domicilio, messa in opera e fornitura gratuita del macchinario sostitutivo;  
**Fornitura macchinari nuovi o d'occasione**, con garanzia, consegna a domicilio, messa in opera e assistenza post-vendita;  
**Ritiro e supervalutazione vostro usato**;  
**Ricostruzione macchine d'epoca**;  
**Preventivi gratuiti.**



# Accessori, Attrezzature e ...

*Migliaia di articoli per la tua attività, pronti per esserti consegnati a domicilio*

Un magazzino sempre provvisto di attrezzature e **migliaia di articoli per la macellazione, la ristorazione e la grande distribuzione** fa di Tagliabene un punto di riferimento per rivenditori e professionisti di tutta Europa.

**E se sei abbonato ad uno dei nostri servizi la consegna a domicilio è gratuita!**





## Rete Distributiva

6 piattaforme logistiche al servizio della propria clientela

La rete distributiva, capillare ed omogenea, si estende su **tutto il territorio nazionale**, isole comprese e conta sulla collaborazione di oltre **40 tecnici addetti alle consegne**, coadiuvati dalle **5 sedi secondarie di Trento, Roma, Lecce, Palermo e Cagliari**.

Il tutto coordinato dalla **sede centrale di Milano**, all'interno di un'area di oltre **5000 mq.** nella quale **disponiamo di attrezzature moderne, tecnologicamente avanzate e conformi alle attuali normative CE**, idonee a garantire la produttività e la qualità necessarie.



## Le normative e l'ambiente

*Tutto sempre in regola*

Tutte le attrezzature che Tagliabene fornisce alla propria clientela vengono acquistate da aziende Europee certificate che ne garantiscono la qualità, la fabbricazione a regola d'arte, la conformità alle vigenti normative secondo il Regolamento CE n. 1935/2004 relativo ai materiali destinati al contatto con gli alimenti e vengono consegnate accompagnate dalle relative dichiarazioni di conformità.

Tutti i servizi forniti ai clienti sono stati ideati da Tagliabene anche con l'obiettivo di limitare i rischi di infortuni e interferenze all'interno dei locali dei clienti, effettuando tutte le lavorazioni nella nostra officina e limitando gli interventi presso i clienti a semplici e veloci sostituzioni.





# Polietilene per Alimenti

*Taglieri, ceppi, tavoli e strutture in acciaio inox o alluminio  
Piani di igiene programmati e personalizzati per assolvimento normative HACCP*

Essendo il polietilene per alimenti un prodotto strettamente legato al coltello, Tagliabene si è specializzata nella sua manutenzione mettendo a punto un'ampia gamma di servizi in abbonamento o a chiamata:

- Noleggio e piallatura** con sostituzioni programmate e consumo a nostro carico;
- Servizi di sola piallatura** del vostro materiale con interventi programmati;
- Realizzazioni linee di lavorazione** con piani in polietilene e strutture in acciaio inox;
- Programmi personalizzati** per assolvimento normative HACCP;
- Sistema SANEFIX®** (brevetto Tagliabene) con piani di lavoro intercambiabili;
- Fornitura nuovo** con consegna a domicilio, messa in opera e assistenza post-vendita;
- Colorazione differenziata** per limitare i rischi di contaminazione incrociata;
- Smaltimento vostro usato secondo disposizioni legislative;**
- Preventivi gratuiti.**



Partner di  
**MasterChef Italia**





# TAGLIABENE

20070 - Vizzolo Predabissi (MI)  
Via Miglioli, 3 - Tel. 02 9838410  
[arrotino@tagliabene.it](mailto:arrotino@tagliabene.it) - [www.tagliabene.it](http://www.tagliabene.it)

