



Стерильный успех



Компания SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK® предлагает Вашему вниманию современные решения для гигиены персонала, мойки тары и инструментария, а также для санитарии производственных помещений мясо- и птицеперерабатывающих предприятий.

- Одноместные и многоместные мойки
- Санпропускники, системы мойки подошв
- Системы мойки тары
- Пеномоечное оборудование для гигиены производственных помещений



SCHALLER®
LEBENSMITTELTECHNIK

Превратим идею в Ваш успех!

SCHALLER TECHNOLOGY® | WIBERG® | STAR MIX® | PEBÖCK
ITEC® | VORAN® | EFA | HOLAC® | LASKA | SEPAMATIC® | KNECHT
INJECT STAR® | FOMACO | REX® | TIPPER TIE TECHNOPACK®
TIPPER TIE ALPINA® | SCHALLER THERMOSTAR® | DOLESCHAL
HOEGGER | WEBER® | STORK TITAN® | HEINEN FREEZING
SEALPAC® | KOMET | BIZERBA | HAAS

SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

ЗАО "ШАЛЛЕР"

РФ 115054, Москва

Павелецкая площадь, дом 2, стр. 2

Тел.: +7-495-797 63 33, Факс: +7-495-797 63 44

e-mail: office.moskau@schalleraustria.com