

L'AZIENDA

La storia della F.lli Patrizio inizia nel 1970 a Maniago, un paese del nord est Italia, dove la lavorazione dell'acciaio e la produzione di lame e utensili da taglio è storicamente l'attività principale.

In oltre 40 anni di esperienza e attività imprenditoriale, grazie a continui studi e ricerche su materiali e sistemi di lavorazione tecnologicamente avanzati, la F.lli Patrizio ha ottenuto risultati che sono oggi espressione di qualità eccellente e affidabilità.

La F.lli Patrizio ha consolidato nel tempo una filosofia aziendale improntata al mantenimento di altissimi standard qualitativi su tutta la gamma prodotti, per soddisfare in modo ottimale anche l'utilizzatore più esigente.

La produzione aziendale si rivolge principalmente ai settori della macelleria, della ristorazione, degli alberghi, delle comunità, dei supermercati e in generale a tutte le attività in cui si pratica la lavorazione delle carni. La gamma dei prodotti disponibili si compone di coltelli e dischi tritacarne, lame per macchine segaossa. Tutto viene realizzato interamente in Italia utilizzando i migliori acciai disponibili nella Comunità Europea.

THE COMPANY

The story of F.lli Patrizio started in the year 1970 in Maniago, a village in the north-east of Italy, where the steel working and the production of cut blades and tools is historically the main activity.

With over 40 years of business experience and activity and thanks to the continuous studies and researches on materials and tecnologically advanced working systems, F.lli Patrizio obtained results which express nowadays an excellent quality and working reliability.

Over time the company F.lli Patrizio has strenghtened a business philosophy based on maintaining the highest quality standard on its whole product range so that to satisfy also the most demanding user in an optimal way.

The company production especially concern the sectors of butchery, hospitality, hotels, communities, supermarkets and in general all the activities which are a matter of meat processing.

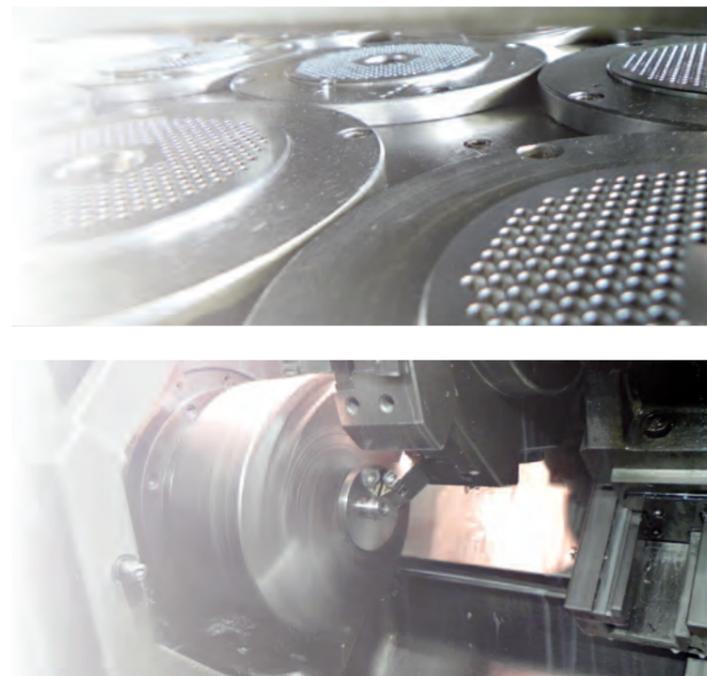
The available product range is composed by meat mincer blades and plates, band saw blades. Everything is entirely produced in Italy by using the best steels of the European Community.



Patrizio[®]
FAPATOOLS[®]

F.LLI PATRIZIO E. & G. di Ennio e Germano s.n.c.

via Fierla, 3 (Zona Industriale) 33085 MANIAGO (PN) Italy
Tel. +39 0427 71618 | fax +39 0427 700578
www.patrizio-italy.com | e-mail gepatri@tin.it



Patrizio[®]
FAPATOOLS[®]

www.patrizio-italy.com



PIASTRE E COLTELLI INOX AUTOAFFILANTI
PER MACCHINE TRITACARNE - ANELLI SEGAOSSA

STAINLESS STEEL SELF-SHARPENING BLADES
AND PLATES FOR MEAT MINCERS - BAND BLADE

PIASTRA TRITACARNE INOX

L'ideale combinazione tra il più puro e pregiato degli acciai inossidabili e i più moderni sistemi di lavorazione e trattamento, assicurano durezza, affilatura, finitura e quindi qualità e rendimento della piastra tritacarne. Viene fornita nei modelli 8-12-22-32-42; con forature \varnothing mm 1,5-2-3-3,5-4,5-6-8-10-12-14-16-18-20.

COLTELLO TRITACARNE INOX AUTOAFFILANTI

L'acciaio inox speciale, il tipo di affilatura, di finitura ed il perfetto adattamento alla piastra tritacarne, sono le qualità che consentono al coltello tritacarne di tagliare autoaffilandosi senza ricorrere alle continue operazioni di affilatura degli elementi. Viene fornito nei modelli 8-12-22-32-42.

STAINLEES STEEL MINCING PLATE

An ideal combination of the purest and best quality of the stainless steels and the most up-to-date manufacturing systems and treatment methods ensure the hardness, sharpness and finish of the meat mincing plate, which add up to reliability and quality. They are available in the following versions: 8-12-22-32-42; with perforation of the following diameters: 1,5-2-3-3,5-4,5-6-8-10-12-14-16-18-20 mm.

STAINLESS STEEL SELF-SHARPENING MEAT MINCING BLADE

The special stainless steel, together with a particular method of honing, an excellent finish and perfect matching with the mincing plate, are all characteristics designed to allow the mincing blade to sharpen itself automatically as it cuts, without the necessity of continual sharpening. It is available in the following versions: 8-12-22-32-42.

Patrizio[®]
FAPATOOLS[®]



Le misure, le tolleranze e la durezza, della piastra e del coltello, sono unificate alle norme internazionali.
The dimensions, tollerances and hardness of the blade and the plate are in compliance with international standards.

 Made in Italy