



 mtairsystem.com



THOGA®

THOGA

VERSATILITÀ E PRECISIONE NELLA PRODUZIONE

Una macchina, molte applicazioni

CHI È MT AIR SYSTEM



MT Air System è un'azienda italiana specializzata nello sviluppo di macchine pneumatiche per il settore alimentare.

Le soluzioni nascono dall'esperienza diretta nel lavoro quotidiano di macellerie, gastronomie e laboratori.

COS' È THOGA

THOGA®

THOGA è una macchina pneumatica multifunzione progettata per la lavorazione di diversi tipi di impasto: carne, pesce, preparazioni vegetali e impasti per pasticceria. Può essere installata a banco o a parete ed è utilizzabile tramite comando a pedale, per lavorare in modo pratico e continuo.

CAMPI DI UTILIZZO

- Macellerie
- Gastronomie
- Ristorazione
- Pasticcerie
- Laboratori alimentari
- Street food

COSA PUOI REALIZZARE



Hamburger



Sfoglie



Preparati / lavorazioni sagomate



Spiedini



Lavorazioni personalizzate



Preparazioni per pasticceria

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Sistema pneumatico **semplice e affidabile**
- **Utilizzo a pedale** per maggiore praticità
- **Struttura modulare** con accessori intercambiabili
- Componenti **facili da smontare e pulire**
- Progettazione **Made in Italy**

THOGA

PERCHÉ SCEGLIERE THOGA

THOGA è pensata per chi cerca una macchina versatile, semplice da utilizzare e adatta a produzioni artigianali e industriali.
Uno strumento concreto per organizzare e diversificare il lavoro quotidiano.

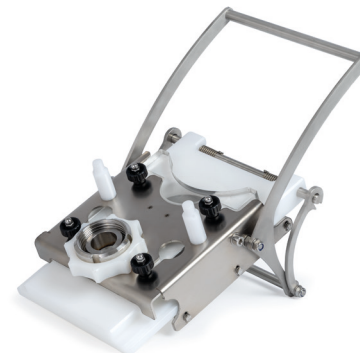
ACCESSORI



ACCESSORIO PER INSACCARE

Precisione e continuità nell'insacco

L'accessorio per insaccare consente di realizzare salsicce salami in modo pratico e uniforme, con la possibilità di lavorare diversi diametri. Può essere utilizzato anche per farcire preparazioni, lavorare impasti di carne, pesce o vegetali e come farcitrice.



ACCESSORIO HAMBURGER

Uniformità e personalizzazione

Consente di realizzare hamburger di diversi diametri, forme personalizzate e spessore regolabile. Sistema semplice e preciso per prodotti con grammatura costante.



ACCESSORIO SFOGLIA

Spessore regolabile

L'accessorio sfoglia permette di ottenere sfoglie di diverso spessore. È possibile ridurre la larghezza della sfoglia con un riduttore (da 190mm a 93mm). Con le sfoglie si possono realizzare: tramezzini, Rotolini, preparazioni farcite e creative ecc.



ACCESSORIO SPIEDINI

Creatività e varietà nelle preparazioni

Permette di realizzare spiedini con prodotto macinato o impasti, di diverse forme, regolari e compatti.



L'innovazione è nell'aria



 mtairsystem.com



 mtairsystem.com

SCOPRI TUTTE LE APPLICAZIONI DI **THOGA**

CONTATTACI PER MAGGIORI INFORMAZIONI
info@mtairsystem.com

MT Air System SRL

Via Ettore Majorana 2, 35010 Cadoneghe (PD)
T. 049 920 2052

