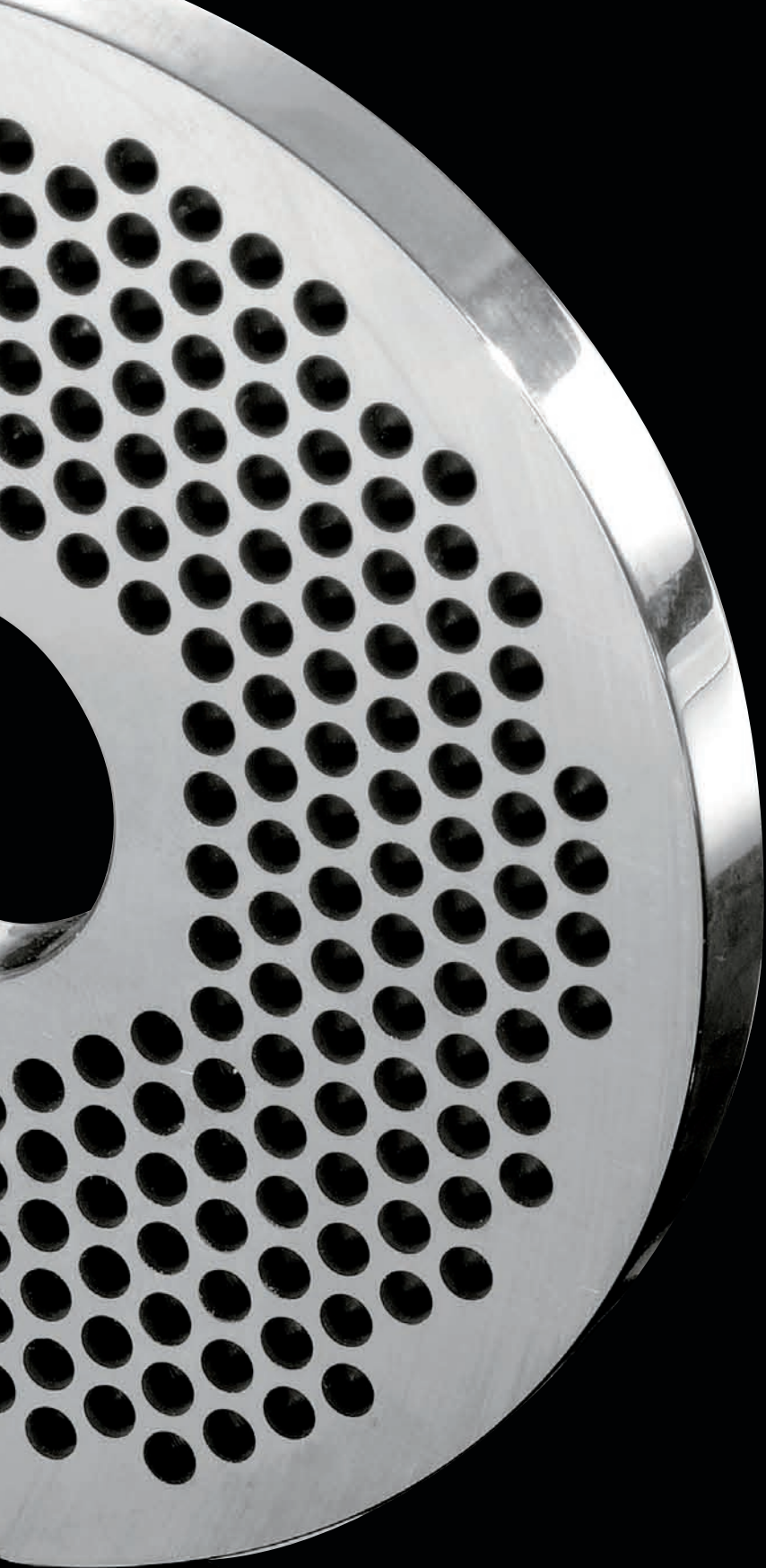


03/2011



LAME ITALIA



SALVADOR®  
dal 1962



SALVINOX®

# PROFILO AZIENDALE



Ci siamo sempre preoccupati di migliorare la qualità dei nostri prodotti, ed ora abbiamo il piacere di poter affermare che i nostri prodotti: piastre e coltelli per tritacarne ed anelli segaossi saldati a misura o in rotoli, che già tanto riconoscimento hanno avuto sul mercato estero e nazionale, non hanno confronti. Ciò grazie all'ottima qualità degli acciai inossidabili impiegati, agli speciali procedimenti di tempra ed all'accuratissima finitura. Lunghissima durata, ottimo rendimento di taglio, grande perfezione di funzionamento, ci permettono di dare la massima garanzia per ogni singolo pezzo. Confidiamo pertanto nella vostra ambita preferenza. Ogni macchina tritacarne e segaossi reclama in ogni caso piastre, coltelli ed anelli segaossi con marchi "SALVADOR" - "SALVINOX" - "TORNADO".



**SALVADOR**<sup>®</sup>  
dal 1962

# COMPANY PROFILE



Our main care has always been to improve the quality of our products, so now we can certainly state that, after receiving several appreciations in home and foreign markets, at present our selfsharpening knives, plates and band saw blades, have no competitors. This has been possible thanks to the very good quality of the used stainless alloys, to special hardening treatments and to the very accurate finishing. Each single piece of our production guarantee a very long lifetime, very good cutting efficiency and very high operating perfection. Therefore, we trust will prefer our products. Do not forget: all meat mincers and saw machine unquestionably require "SALVADOR" - "SALVINOX" - "TORNADO" products.



**SALVINOX**<sup>®</sup>

Le piastre ed i coltelli per tritacarne SALVADOR e SALVINOX sono realizzati in acciaio inox della migliore qualità, ad alta tenuta di taglio e resistente all'usura. Le precise lavorazioni meccaniche, attentamente controllate pezzo per pezzo, unite ad una tempra accurata, assicurano un taglio perfetto ed una lunga durata. Le piastre sono disponibili con mozzo e senza mozzo.

SALVADOR and SALVINOX meat mincer plates and knives are made with prime quality hard-wearing stainless steel. Precision mechanical tooling individually controlled, combined with an accurate hardening process ensure perfect cutting and long life. Plates are available with hub and hubless.

# SISTEMA ENTERPRISE

# ENTERPRISE SYSTEM



Piastra sistema Enterprise con mozzo inox



Enterprise system plate hub style stainless steel

Piastra sistema Enterprise senza mozzo inox



Enterprise system plate hubless stainless steel

Coltello sistema Enterprise classico taglio curvo inox adatto per taglio carne fresca



Enterprise system curved edges knife stainless steel suitable for cutting fresh meat

Coltello sistema Enterprise "curve box" taglio curvo inox adatto per taglio carne congelata

**NEW**



Enterprise system "curve box" knife stainless steel suitable for cutting frozen meat




Coltello sistema Enterprise "box knife" taglio dritto inox adatto per taglio carne fresca alto rendimento

**NEW**



Enterprise system "box knife" knife stainless steel suitable for cutting fresh meat high performance



Fori Ø Holes Ø	Modello / Size					
	5	8	12	22	32	42 (52)
2 mm	•	•	•	•	•	•
2,5 - 3 mm	•	•	•	•	•	•
3,5 mm	•	•	•	•	•	•
4 mm	•	•	•	•	•	•
4,5 mm	•	•	•	•	•	•
5 mm	•	•	•	•	•	•
6 mm	•	•	•	•	•	•
7 mm	•	•	•	•	•	•
8 mm	•	•	•	•	•	•
9 mm	•	•	•	•	•	•
10 mm	•	•	•	•	•	•
12 mm	•	•	•	•	•	•
14 mm		•	•	•	•	•
16 mm			•	•	•	•
18 mm				•	•	•
20 mm				•	•	•
kidney "0"					•	•
Curved edge 	•	•	•	•	•	•
Curve box 					•	•
Box knife 					•	•

Le piastre Sistema Hobart-Cleveland ed i coltelli Bimetallici SALVADOR e SALVINOX sono la soluzione ideale per le persone più esigenti. Le piastre sono realizzate in acciaio D2 e garantiscono la massima perfezione di taglio e lunga durata. Sono disponibili nei modelli 32 - 42 (52) con mozzo e senza mozzo. Il corpo del coltello è costruito in acciaio inox ed i taglienti saldobrasati, in lega antiusura HSS.

Hobart-Cleveland system plates and Bimetallic knives SALVADOR and SALVINOX are the ideal solution for demanding users.

Plates are made in D2 steel ensures maximum cutting precision and long life. They are available size 32 - 42 (52) hub style and hubless.

Knife body is made in stainless steel and braze welded inserts are made in hard-wearing alloy.

# SISTEMA HOBART-CLEVELAND

# HOBART-CLEVELAND SYSTEM

Piastra sistema Hobart con mozzo  
acciaio D2  
mod. 32 - h 13 mm  
mod. 42 (52) - h 20,6 mm



Hobart system plate hub style  
D2 steel  
mod. 32 - h 13 mm  
mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Piastra sistema Hobart senza mozzo  
acciaio D2  
mod. 32 - h 13 mm  
mod. 42 (52) - h 20,6 mm



Hobart system plate hubless  
D2 steel  
mod. 32 - h 13 mm  
mod. 42 (52) - h 20,6 mm

Coltello bimetallico mod. "SALVADOR"  
con taglienti in HSS saldobrasati inclinati  
mod. 32 - h 13,4 mm  
mod. 42 (52) - h 18,7 mm



Bimetallic knife  
mod. "SALVADOR" with braze welded  
HSS inclined inserts  
mod. 32 - h 13,4 mm  
mod. 42 (52) - h 18,7 mm

Coltello bimetallico mod. "SALVINOX"  
con taglienti in HSS saldobrasati dritti  
mod. 32 - h 15,6 mm  
mod. 42 (52) - h 20 mm



Bimetallic knife  
mod. "SALVINOX" with braze welded  
HSS straight inserts  
mod. 32 - h 15,6 mm  
mod. 42 (52) - h 20 mm

Coltello bimetallico mod. "USA"  
con taglienti in HSS saldobrasati inclinati  
mod. 32 - h 18,6 mm  
mod. 42 (52) - h 20 mm



Bimetallic knife  
mod. "USA" with braze welded  
HSS inclined inserts  
mod. 32 - h 18,6 mm  
mod. 42 (52) - h 20 mm

Coltello bimetallico mod. "2 ALI"  
con taglienti in HSS saldobrasati inclinati e dritti







Bimetallic knife  
mod. "2 ARMS" with braze welded  
HSS inclined and straight inserts



Fori Ø  
Holes Ø

Modello / Size

	32	42 (52)
5/64" (2 mm)	•	•
3/32" (2,5 mm)	•	•
1/8" (3,2 mm)	•	•
9/64" (3,5 mm)	•	•
5/32" (4 mm)	•	•
3/16" (4,8 mm)	•	•
1/4" (6,4 mm)	•	•
5/16" (8 mm)	•	•
3/8" (9,6 mm)	•	•
1/2" (12,6 mm)	•	•
5/8" (16 mm)	•	•
3/4" (19 mm)	•	•
Kidney "0"	•	•
Bimetallic SALVINOX straight cut 	•	•
Bimetallic SALVADOR inclined cut 	•	•
Bimetallic USA inclined cut 	•	•
Bimetallic 2 ARMS inclined and straight 	•	•









Le piastre ed i coltelli per tritacarne SALVADOR e SALVINOX sono l'ideale per tritare qualsiasi tipo di carne. Le piastre modello R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 sono realizzate in acciaio inox mentre le piastre modello G/160 e U/200 sono realizzate in acciaio D2. I nostri coltelli a corpo unico, con lamette intercambiabili e con anello accoppiati a due piastre garantiscono un taglio perfetto ed uniforme.

SALVADOR and SALVINOX meat mincer plates and knives are ideal for mincing all kind of meat. Plates size R/70 - H/82 - A/90 - B/98 - D/114 - E/130 are made in stainless steel, plates size G/160 and U/200 are made in D2 steel. Our knives single body, with changeable blades and ring style coupled with two plates ensures perfectly uniform cutting.






# SISTEMA UNGER

# UNGER SYSTEM



<p>Piastra sistema Unger inox</p>		<p>Unger system plate stainless steel</p>
<p>Precutter sistema Unger "0" svasata "00" dritta inox</p>		<p>Unger system precutter "0" inclined cut "00" straight cut stainless steel</p>
<p>Coltello sistema Unger mod. "SALVINOX" con lamette intercambiabili inox</p>		<p>Unger system knife mod. "SALVINOX" with changeable blades stainless steel</p> 
<p>Coltello sistema Unger mod. "SALVADOR" corpo unico inox</p>		<p>Unger system knife mod. "SALVADOR" one body stainless steel</p>
<p>Coltello sistema Unger mod. "4 JET" acciaio speciale</p>		<p>Unger system knife mod. "4 JET" tool steel</p>
<p>Coltello sistema Unger mod. "DOPPIO TAGLIO" - inox - acciaio speciale</p>		<p>Unger system knife mod. "DOUBLE CUT" - stainless steel - tool steel</p>
<p>Coltello sistema Unger mod. "CON ANELLO" inox</p>		<p>Unger system knife mod. "RING STYLE" stainless steel</p>



Fori Ø Holes Ø	Modello / Size							
	R/70	H/82	A/90	B/98	D/114	E/130	G/160	U/200
2 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
2,5 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
3 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
3,5 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
4 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
4,5 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
5 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
6 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
8 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
10 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
13 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
16 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
18 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
20 mm	•	•	•	•	•	•	•	•
Precutter "0" inclined	•	•	•	•	•	•	•	•
Precutter "00" straight	•	•	•	•	•	•	•	•
Knives one body 	•	•	•	•	•	•	•	•
Knives changeable blades 	•	•	•	•	•	•	•	•
Knived ring style 	•	•	•	•	•	•	•	•
Knives double cut 	•	•	•	•	•	•	•	•
4 jet knives 	•	•	•	•	•	•	•	•



**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA CON OSSO  
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 6,35 mm (4TPI)  
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura. Marchi disponibili: Salvador - Tornado - DTX100



Prodotti disponibili / Products				
0,50 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.020" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.020" x 3/4")	(4 TPI)
0,55 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.022" x 5/8")	(4 TPI)
0,55 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.022" x 3/4")	(4 TPI)
0,60 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.024" x 5/8")	(4 TPI)
0,60 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.024" x 3/4")	(4 TPI)
0,40 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.016" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 13 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.020" x 1/2")	(4 TPI)

**BAND SAW BLADES FOR FRESH MEAT WITH BONES  
HARDENED TEETH SKIP 6,35 mm (4TPI)  
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel fresh meat with bones. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades. Available brands: Salvador - Tornado - DTX100

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE SURGELATA  
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 8,47 mm (3TPI)  
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne surgelata bovina, suina e ovina. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura. Marchi disponibili: Salvador - Tornado - DTX100



Prodotti disponibili / Products				
0,50 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.020" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.020" x 3/4")	(3 TPI)
0,55 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.022" x 5/8")	(3 TPI)
0,55 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.022" x 3/4")	(3 TPI)
0,60 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.024" x 5/8")	(3 TPI)
0,60 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.024" x 3/4")	(3 TPI)
0,40 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.016" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 13 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.020" x 1/2")	(3 TPI)

**BAND SAW BLADES FOR FROZEN MEAT  
HARDENED TEETH SKIP 8,47 mm (3TPI)  
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine frozen meat. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades. Available brands: Salvador - Tornado - DTX100

**ANELLI SEGAOSSI TAGLIO CARCASSE C12  
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 12,10 mm (2,1TPI)  
ACCIAIO AL CARBONIO 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carcasse di carne bovina, suina e ovina. È prodotta interamente in Italia in acciaio al carbonio. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura. Marchi disponibili: Carcass Lame Italia



Prodotti disponibili / Products				
0,50 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 12,10	(.020" x 5/8")	(2,1 TPI)
0,55 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 12,10	(.022" x 5/8")	(2,1 TPI)
0,55 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 12,10	(.022" x 3/4")	(2,1 TPI)

**BAND SAW BLADES FOR CARCASS C12  
HARDENED TEETH SKIP 12,10 mm (2,1TPI)  
TOP QUALITY CARBON STEEL**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel carcass. They are whole made in Italy with top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades. Available brands: Carcass Lame Italia

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA CON OSSO  
DENTI SPAZIATI 6,35-8,47mm (3-4TPI)  
ACCIAIO INOX 1ª QUALITÀ**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso e pesce surgelato. È prodotta interamente in Italia in acciaio inossidabile della migliore qualità. È consigliata per macellerie e grande distribuzione. Disponibile in rotoli o saldati a misura. Marchi disponibili: Salvador - Tornado



Prodotti disponibili / Products				
0,50 x 16 mm	Dente spaziato/Skip	mm 6,35/8,47	(.020" x 5/8")	(3/4 TPI)
0,50 x 20 mm	Dente spaziato/Skip	mm 6,35/8,47	(.020" x 3/4")	(3/4 TPI)

**BAND SAW BLADES FOR FRESH MEAT WITH BONES  
TEETH SKIP 6,35-8,47 mm (3-4TPI)  
TOP QUALITY STAINLESS STEEL AISI 420**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork and ovine fresh meat with bones and frozen fish. They are whole made in Italy top quality stainless steel. Especially appropriate for butcher shops and supermarkets. Available in coils or welded blades. Available brands: Salvador - Tornado

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE FRESCA CON OSSO  
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 6,35 mm (4TPI)  
ACCIAIO AL CARBONIO SVEDESE 1ª QUALITÀ**

**SUPREME**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne fresca bovina, suina e ovina con presenza di osso. È prodotta interamente in Italia con acciaio al carbonio della migliore qualità svedese. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

Marchi disponibili: DorBlade



Prodotti disponibili / Products				
0,50 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.020" x 5/8")	(4 TPI)
0,50 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.020" x 3/4")	(4 TPI)
0,55 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.022" x 5/8")	(4 TPI)
0,55 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.022" x 3/4")	(4 TPI)
0,60 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.024" x 5/8")	(4 TPI)
0,60 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.024" x 3/4")	(4 TPI)
0,40 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 6,35	(.016" x 5/8")	(4 TPI)

**BAND SAW BLADES FOR FRESH MEAT WITH BONES  
HARDENED TEETH SKIP 6,35 mm (4TPI)  
SWEDISH TOP QUALITY CARBON STEEL**

**SUPREME**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork, ovine and camel fresh meat with bones. They are whole made in Italy with Swedish top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

Available brands: DorBlade

**ANELLI SEGAOSSI PER CARNE SURGELATA  
DENTI TEMPERATI E SPAZIATI 8,47 mm (3TPI)  
ACCIAIO AL CARBONIO SVEDESE 1ª QUALITÀ**

**SUPREME**

Questo tipo di lama professionale è indicata per tagliare carne surgelata bovina, suina e ovina. È prodotta interamente in Italia con acciaio al carbonio della migliore qualità svedese. È consigliata alla clientela più esigente che richiede il miglior prodotto presente sul mercato internazionale. Disponibile in rotoli o saldati a misura.

Marchi disponibili: DorBlade



Prodotti disponibili / Products				
0,50 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.020" x 5/8")	(3 TPI)
0,50 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.020" x 3/4")	(3 TPI)
0,55 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.022" x 5/8")	(3 TPI)
0,55 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.022" x 3/4")	(3 TPI)
0,60 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.024" x 5/8")	(3 TPI)
0,60 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.024" x 3/4")	(3 TPI)
0,40 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	mm 8,47	(.016" x 5/8")	(3 TPI)

**BAND SAW BLADES FOR FROZEN MEAT  
HARDENED TEETH SKIP 8,47 mm (3TPI)  
SWEDISH TOP QUALITY CARBON STEEL**

**SUPREME**

These professional blades are suitable for cutting ox, pork and ovine frozen meat. They are whole made in Italy with Swedish top quality carbon steel. Especially appropriate for demanding customers that ask the best product in the market. Available in coils or welded blades.

Available brands: DorBlade

**LAME SEGACCIO A MANO  
ACCIAIO AL CARBONIO**

Disponibile in rotoli o finito a misura.



Prodotti disponibili / Products		
0,60 x 11 mm	Dente spaziato / Skip	(.024" x 27/64")
0,60 x 13 mm	Dente spaziato / Skip	(.024" x 1/2")
0,60 x 16 mm	Dente spaziato / Skip	(.024" x 5/8")
0,60 x 19 mm	Dente spaziato / Skip	(.024" x 3/4")

**BUTCHER HAND SAW BLADES  
CARBON STEEL**

Available in coils or finished blades.

# Istruzioni piastre e coltelli tritacarne

## Meat mincer plates and knives instruction

Consigli da usare per un buon funzionamento ed una lunga durata delle piastre e dei coltelli inox per tritacarne "SALVINOX" - "SALVADOR"


- Usare piastra e coltello sempre in coppia fra di loro
- Non esercitare troppa pressione tra piastra e coltello
  - Non far girare a vuoto il tritacarne
  - Accertarsi che il quadro portacoltelli non sia eccessivamente consumato
- Usare sempre i guanti nel maneggiare piastra e coltello
- Il cliente è responsabile per la sicurezza, il montaggio e le operazioni di manutenzione
  - Le piastre ed i coltelli "SALVINOX" - "SALVADOR" sono idonei per macinare carne cruda
  - I prodotti ed i coltelli "SALVINOX" - "SALVADOR" sono conformi alla normativa vigente, D.M. 21/03/1973 e successive modificazioni e integrazioni

Questo simbolo  certifica l'autenticità dei prodotti SALVINOX e SALVADOR



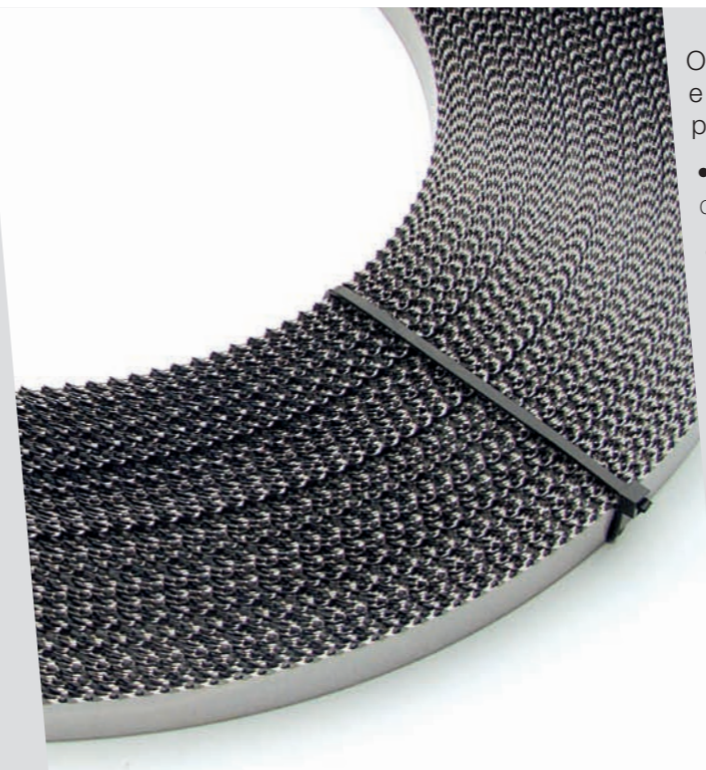
Care instructions for a good working and long lasting life of stainless steel meatmincer plates and knives "SALVINOX" - "SALVADOR"

- Always use the same plate and knife together
  - Never tighten too hard plate against knife
  - Never run the mincer without product
- Control that the square spindle is not badly worn
- Always wear gloves when handling knives and plates
  - Customer is responsible for safety, installation and operation of equipment
  - "SALVINOX" - "SALVADOR" plates and knives are suitable to mince fresh meat
- "SALVINOX" - "SALVADOR" products are true regulations in force D.M. 21/03/1973 and following modifications

This symbol  certifies the real authentic products made only by SALVINOX - SALVADOR

# Istruzioni anelli segaossi

## Band saw blades instruction



Ogni lama è uno strumento di precisione, deve essere usata con cura e installata correttamente nella macchina. Si avranno eccellenti prestazioni della lama seguendo queste semplici istruzioni:

- Programmare il periodico controllo, pulizia e manutenzione della macchina segaossi
- Assicurarsi che la lama sia montata correttamente e che corra perfettamente all'interno della guida
- Usare sempre la giusta tensione sulla lama, l'eccesso può causarne la rottura
- Tagliare sempre in modo lineare non girare mai la lama durante il taglio, non spingere il materiale ma esercitare solamente una leggera pressione
- Tenere pulite e controllate le pulegge e i cuscinetti d'appoggio del segaossi
- Il prodotto è idoneo al taglio di carne fresca con osso o carne / pesce surgelato

Each blade is a precision instrument, should be used carefully and properly installed in the saw machine. You will have excellent performance of the blade following these simple instructions:

- Program the periodic inspection, cleaning and maintenance of saw machine
- Make sure the blade is mounted correctly, adjust the machine to ensure that the blade runs correctly inside the guide
- Always use the proper tension on the blade, the excess can cause breakage
- Always cut in a linear manner never turn the blade while cutting, do not push the material but just a slight pressure
- Keep clean and check the pulleys and the bearings supporting the saw machine
- The product is suitable for cutting fresh meat with bone or meat and frozen fish





**LAME ITALIA**

**LAME ITALIA srl**

Tel. +39 0423 746104

Fax +39 0423 746490

[info@lameitalia.it](mailto:info@lameitalia.it)

[www.lameitalia.it](http://www.lameitalia.it)

[info@brunosalvador.it](mailto:info@brunosalvador.it)

[www.brunosalvador.it](http://www.brunosalvador.it)

[info@salvinox.com](mailto:info@salvinox.com)

[www.salvinox.com](http://www.salvinox.com)

*Unità produttiva nr 1*

Via Kennedy, 60

31030 Vallà di Riese Pio X

(Treviso) Italy

*Unità produttiva nr 2*

Via Corazzin, 23

31033 Castelfranco Veneto

(Treviso) - Italy

Tel. +39 0423 720383

Fax +39 0423 720417