

Armatura



**Capacidades certificadas
según eurocódigo 9**



1 m



1,5 m



2 m



EN AW-6060
EN AW-6063

Fabricada en aleación de aluminio anodizado
apta para el contacto con alimentos (conforme al
Reglamento Europeo 1935/04)



Diseñada según los estándares de seguridad
europeos



Realizada a medida



Probada para su uso en cámara frigorífica
hasta -30 °C



Capacidades certificadas según eurocódigo 9

HACCP

Fácil de lavar y desinfectar según el sistema HACCP



Estable y resistente: la ausencia de apliques de
plástico permite garantizar la rigidez e inalterabilidad a
lo largo del tiempo



Los ganchos y los listones de los estantes son
extraíbles y lavables para una fácil limpieza



Placas de base regulables en altura



Capacidades estructuradas según las necesidades
del cliente



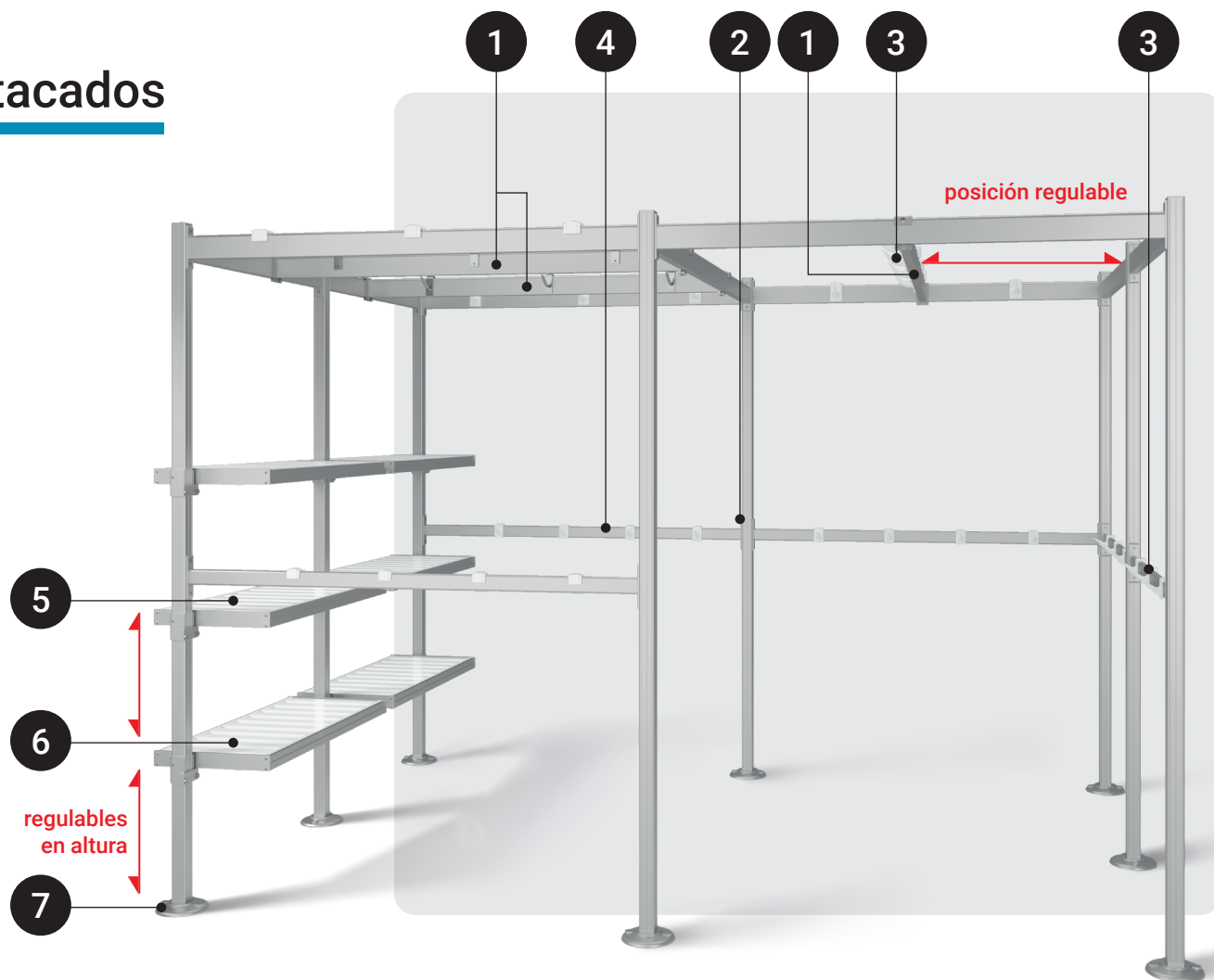
Montaje fácil y rápido



Estructura autoportante instalada sin necesidad de
perforar los paneles de la cámara frigorífica



Destacados



1



Perfiles móviles

Se pueden mover y desmontar fácilmente; también se pueden incorporar posteriormente

2



Sujeciones en aleación de aluminio

Confieren a la estructura rigidez e inalterabilidad a lo largo del tiempo

3



Ganchos

En acero inoxidable AISI 304 o en material plástico para alimentos: son desplazables y extraíbles

4

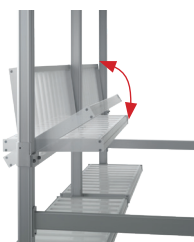


Perfiles para colgar carne

También se pueden realizar en varios niveles

A. Para perfiles superiores
B. Para perfiles inferiores

5



Estantes abatibles

Prácticos para almacenar de forma cómoda e higiénica cajas, bandejas, etc.; también se pueden incorporar posteriormente.

6



Listones de polipropileno

Aptos para el contacto con alimentos. Probados a -30°

7



Placas de base

Amplias y ajustables, permiten una distribución óptima del peso y aportan la máxima estabilidad a la estructura