

Armadura



Capacidades certificadas
según eurocódigo 9



700
kg

1 m



340
kg

1,5 m



190
kg

2 m



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



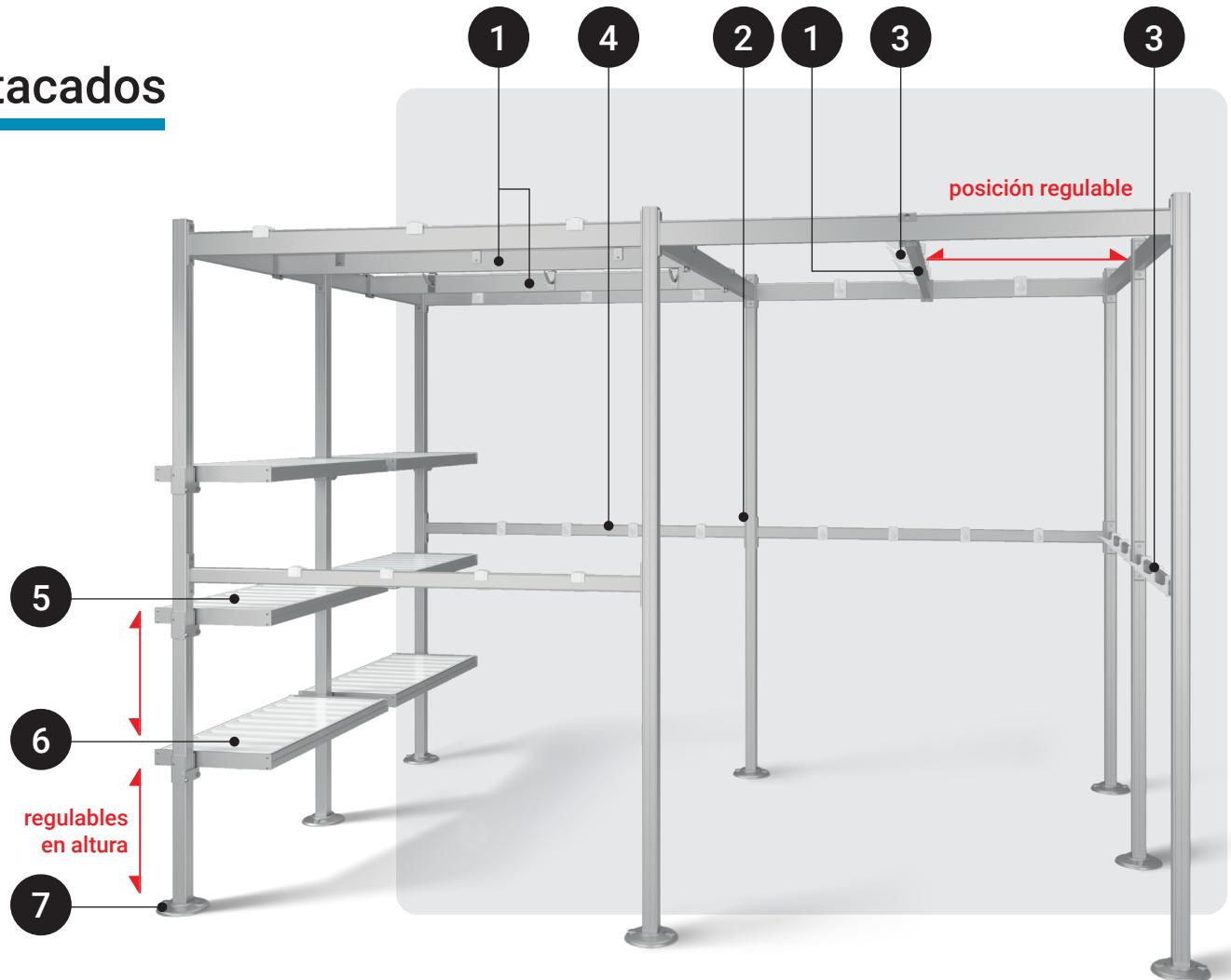
Montaje fácil y rápido



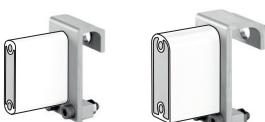
Estructura autoportante instalada sin necesidad de perforar los paneles de la cámara frigorífica



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

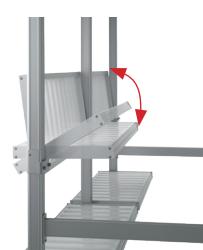
4



Perfiles para colgar carne

También se pueden realizar en varios niveles

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