

HYGIÉNIQUE - INALTERABLE

- Matériau inoxydable, inaltérable, imputrescible, conforme aux normes HACCP.
- Excellente résistance à la corrosion (humidité, sel, acides etc.).
- Résistance aux températures : -40 °C~+ 80 ° C. Condensation réduite.
- Nettoyage, désinfection : rapide et efficace pour prévenir tout risque de contamination.
- Plateaux ajourés pour une bonne circulation de l'air.
- Surfaces lisses et lavables, sans aspérités ni cavités, angles arrondis.
- Matériau en résine de synthèse, alimentaire, sans cadmium.



FONCTIONNEL - ERGONOMIQUE

- Concept modulaire permettant de multiples combinaisons, optimisation de l'espace.
- Choix multiple en dimensions standard ou sur mesure (sans surcoût).
- Etagères d'angle permettant un accès libre sur les coins.
- Rayonnage disponible sur pieds (option vérin réglable) ou sur roues pivotantes.
- Plaques de recouvrement en option (stockage petits produits, nettoyage facilité ..).
- Montage rapide sans outil, manipulation facile, matériau léger.
- Matériau absorbant les chocs, doux au toucher, peu sensible aux variations de température
- Utilisation plus silencieuse avec les versions mobiles, roue avec bande caoutchouc.

RÉSISTANT - RIGIDE

- Capacité de charge 200 kg/ml (étag. gastro 120 kg/ml)
- Matériau adapté pour une utilisation intense, très résistant aux chocs.
- Un concept procurant une parfaite stabilité.

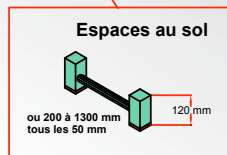
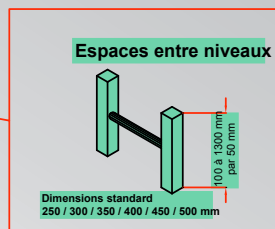
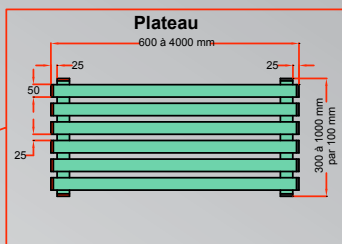
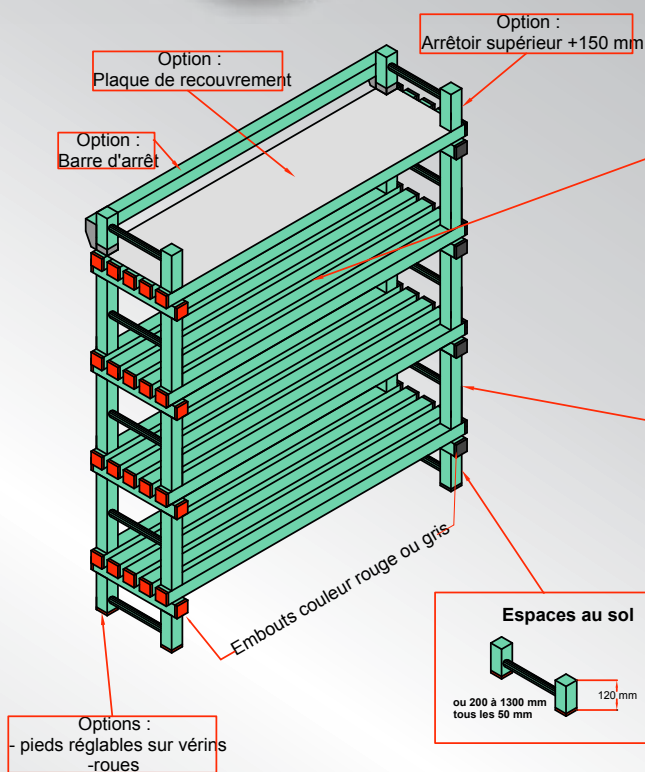
SÉCURITÉ

- Absence de picots, de bords tranchants, évitant blessures ou déchirures.

CONVIVIALITÉ

- Apporté par le matériau, les couleurs, les angles arrondis...





RAYONNAGE MODULAIRE - VERSION EURO

- Étagères et montants en résine (tube PVC alimentaire, couleur vert gris).
- Embouts couleur rouge ou gris (ABS).
- Longueurs sur mesure (au cm près de 600 à 4000 mm).
- Profondeurs de 300 à 1000 mm (de 100 en 100).
- Espaces entre niveaux : 250/300/350/400/450/500 mm (ou 100 à 1300 mm de 50 en 50).
- Espaces au sol 120 mm ou de 200 à 1300 mm (de 50 en 50).
- Résistance à la charge : 200 kg/ml/niveau.
- Options :
 - pieds réglables sur vérins
 - roues Nylon sur chape acier inox (diam 100 mm)
 - plaques de recouvrement (polyéthylène)
 - arrêteurs supérieurs et barres d'arrêt.

RAYONNAGE MODULAIRE - VERSION GASTRO

- Étagères : grilles (ABS) posées sur cadre (tube PVC).
- Embouts couleur rouge ou gris anthracite (ABS).
- Grilles : standard 216 x 410 mm ; étroit 72 x 410.
- Longueurs : 977/1192/1467/1683/1899 mm.
- Profondeur : 410 mm.
- Espaces entre niveaux : 250/300/350/400/450/500 mm.
- Espaces au sol: 200 mm (ou de 200 à 1300 mm (de 50 en 50)).
- Résistance charge : 120 kg/ml/niveau.
- Options :
 - pieds réglables sur vérin .
 - roues polyamide avec bande caoutchouc (diam.100 mm).
 - arrêteurs supérieurs et barres d'arrêt.

PHOTOS EN SITUATION

