

- ◆ Gamme EURO

- ◆ Gamme GASTRO

- ◆ Chariots à glissières
(pour bacs et plateaux)
Chariots de préparation



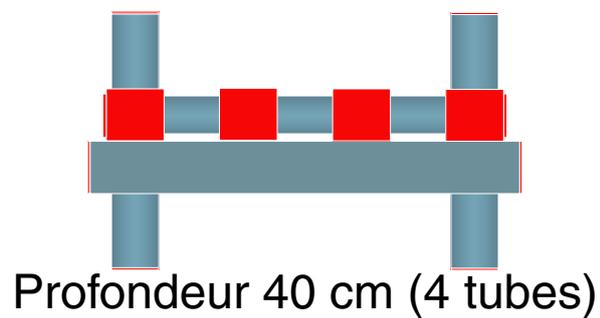
Gamme EURO



Longueurs: de 40 cm jusqu' à 400 cm en une pièce



Profondeurs: 30 - 40 - 50 - 60 - 70 - 80 - 90 - 100 cm





Gamme EURO



La hauteur des montants H détermine l'espace libre entre chaque niveau et l'espace libre au sol.

Montant H pour espace entre niveau

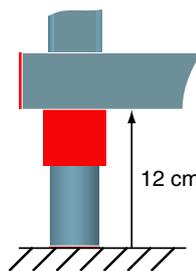


Hauteur de 15 cm, jusqu' à 130 cm (tous les 5 cm)

Montant H pour espace au sol



Hauteur de 20 cm, jusqu' à 130 cm (tous les 5 cm)



Espace au sol 12 cm (=base)

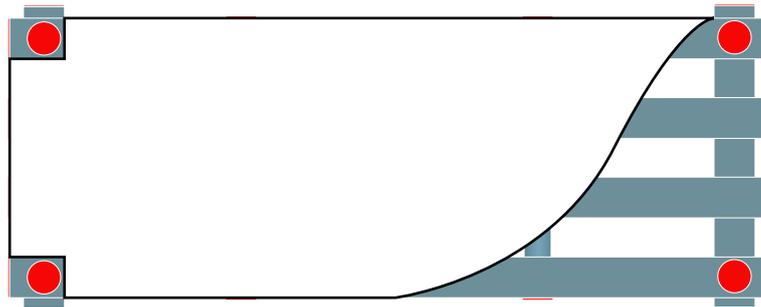


Gamme EURO

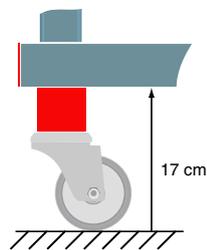


Options

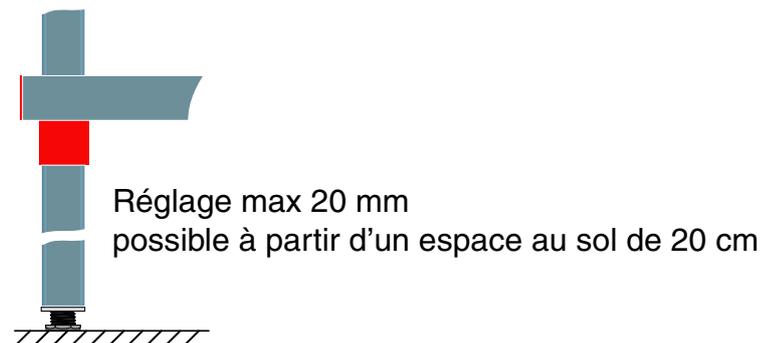
Plaque de recouvrement pour un entreposage pratique des petits produits et bouteilles



Roues pivotantes: disponibles avec ou sans freins



Pieds ajustables: en cas de sols irréguliers





Gamme EURO



Options

Montants supérieurs: offre une protection pour les produits entreposés sur le rayon supérieur

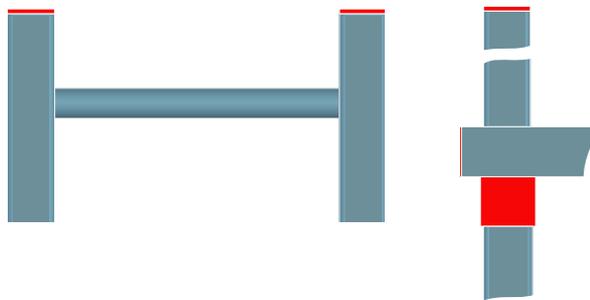


Plate-forme: garde les produits à distance hygiénique du sol





Gamme EURO

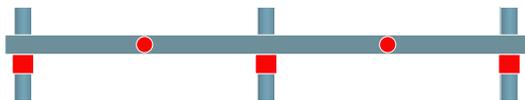


Afin de garantir la capacité de charge, des montants intermédiaires sont ajoutés selon la longueur des modules:

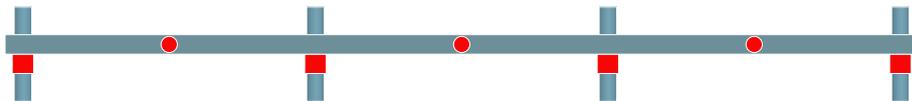
2 montants - longueur jusqu' à 140 cm



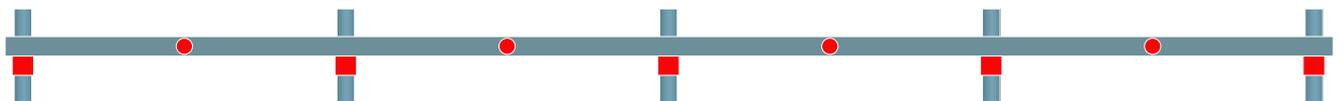
3 montants - longueur à partir de 145 cm



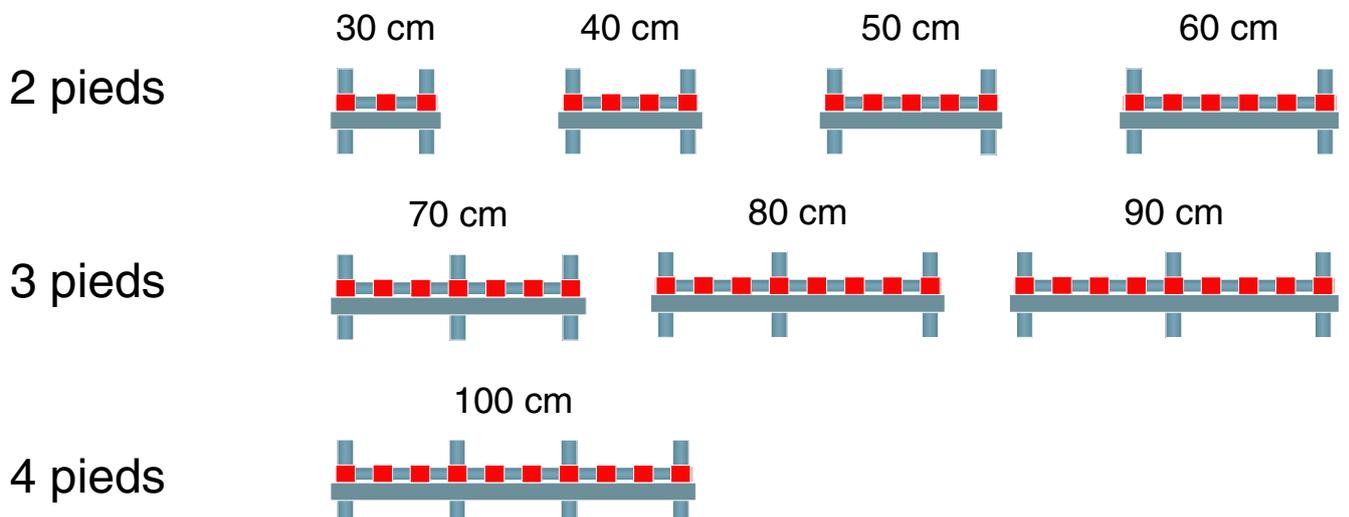
4 montants - longueur à partir de 245 cm



5 montants - longueur à partir de 330 cm



Le nombre de pieds par montant est déterminé par la profondeur:



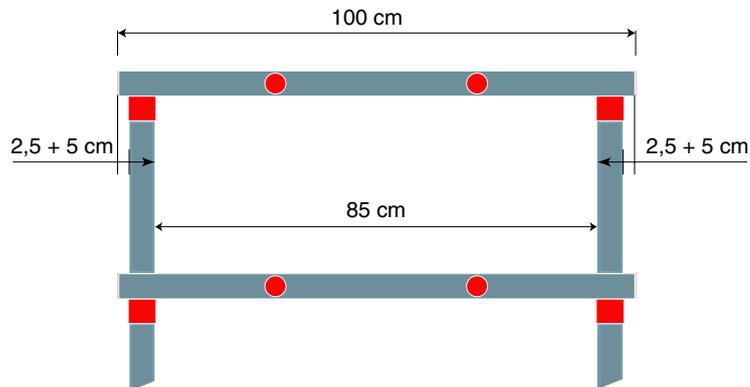


Gamme EURO



PLASTIC STORAGE SYSTEMS

Espace entre les montants



Utilisation optimale de l'espace





Gamme EURO



Tous les avantages réunis

- ◆ Facile à assembler
- ◆ Entièrement en matière plastique
- ◆ Inoxydable, résiste aux sels et à l'acidité des aliments
- ◆ Facile à nettoyer
- ◆ Hygiénique, conforme aux normes HACCP
- ◆ Résistant: capacité de charge 200 kg/mètre d'étagère
- ◆ Résistant aux températures: de -40 °C à +80 °C
- ◆ Fabrication sur mesure
- ◆ Inaltérable
- ◆ Testé et approuvé par RWTÜV; gs. hakmark

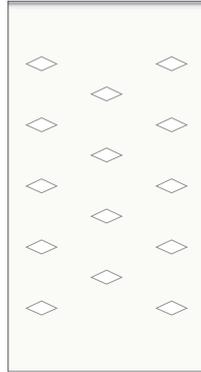




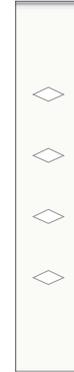
Gamme GASTRO



Grilles disponibles en 2 formats:



Standard 216 x 410 mm



Petite grille 72x410 mm

Longueurs: de 545 mm jusqu' à 2188 mm en une pièce



selon le nombre de grilles

Profondeurs: 410 mm



410 mm

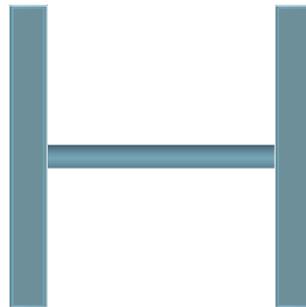


Gamme GASTRO



La hauteur des montants H détermine l'espace libre entre chaque niveau et l'espace libre au sol.

Montants H pour espace entre niveaux



Hauteur de 15 cm jusqu' à 130 cm (tous les 5 cm)

Montants H pour espace au sol



Hauteur de 20 cm (=standard) jusqu' à 130 cm (tous les 5 cm)

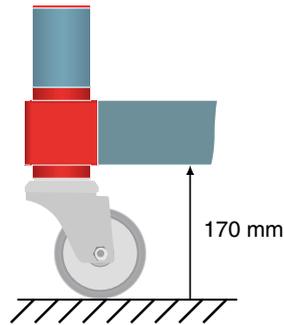


Gamme GASTRO

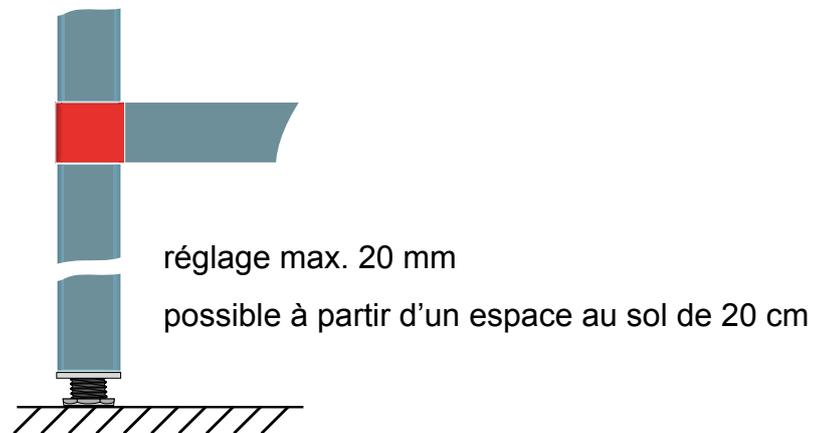


Options

Roues pivotantes: disponibles avec ou sans freins



Pieds ajustables: en cas de sols irréguliers



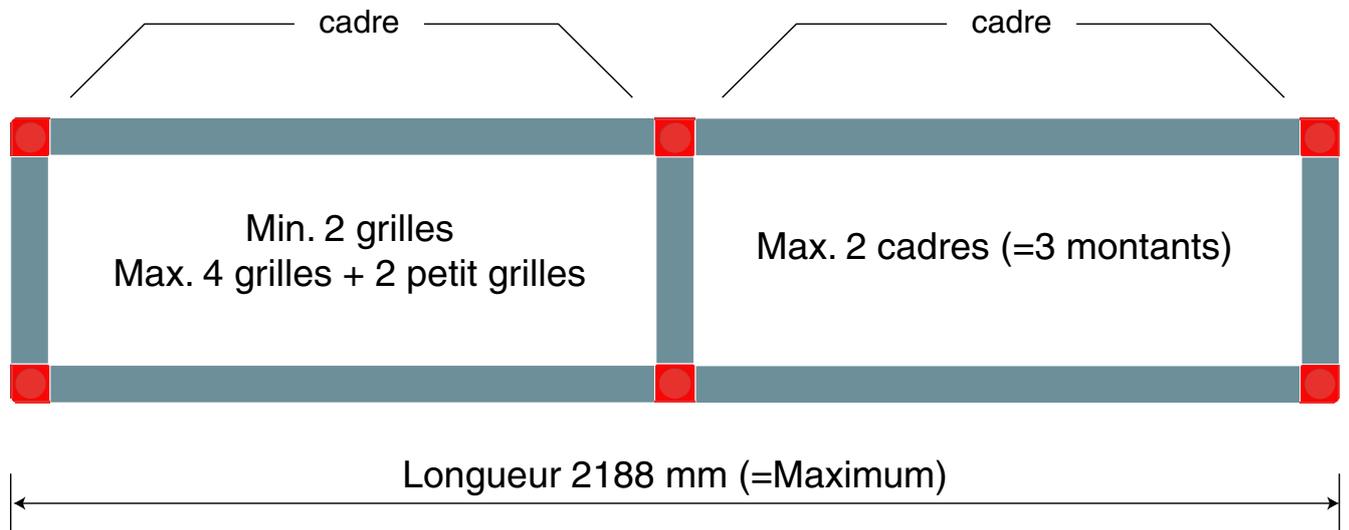
Montants supérieurs offre une protection pour les produits entreposés sur le rayon supérieur





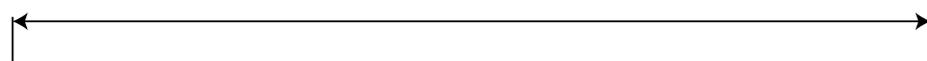
Gamme GASTRO

Cadres et montants



Espace entre les montants

$$\textcircled{2} \text{ Longueur du module} = \textcircled{1} + 104 \text{ mm}$$



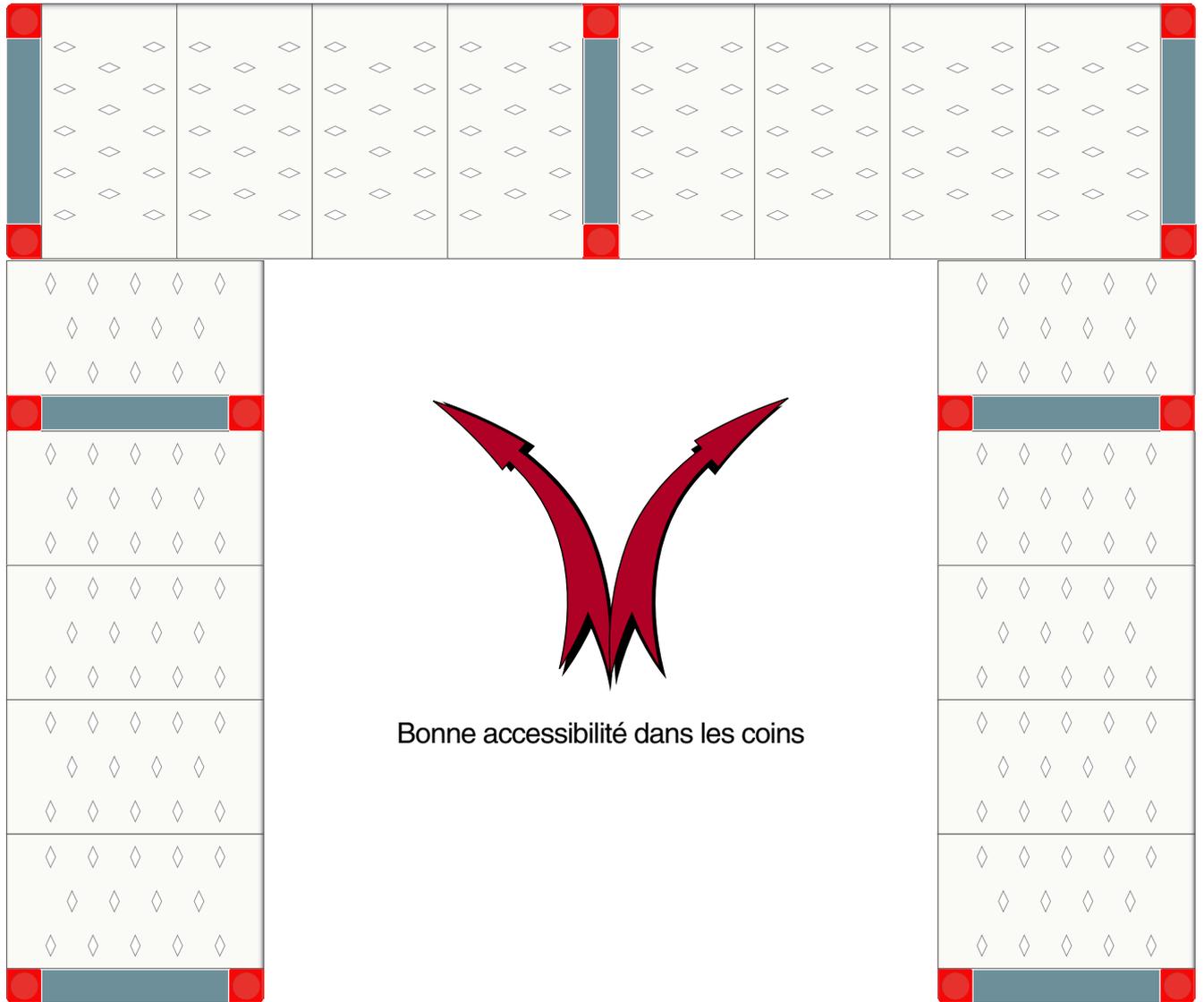


Gamme GASTRO



PLASTIC STORAGE SYSTEMS

Utilisation optimale de l'espace





Gamme GASTRO



Tous les avantages réunis

- ◆ Facile à assembler
- ◆ Entièrement en matière plastique
- ◆ Inoxydable, résiste aux sels et à l'acidité des aliments
- ◆ Facile à nettoyer, grilles amovibles
- ◆ Grilles adaptées au lavage en machine jusqu' à + 90 °C
- ◆ Polyvalentes, les grilles peuvent être utilisées en combinaison avec les plateaux et les bacs gastronormes
- ◆ Hygiénique, conforme aux normes HACCP
- ◆ Résistant: capacité de charge 120 kg/mètre d'étagère
- ◆ Résistant aux températures: de -40 °C à +80 °C
- ◆ Inaltérable
- ◆ Testé et approuvé par RWTÜV; gs. hakmark

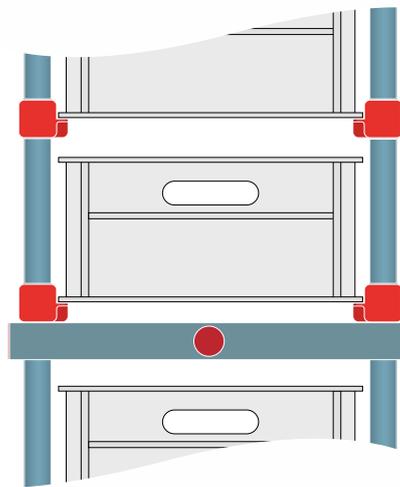




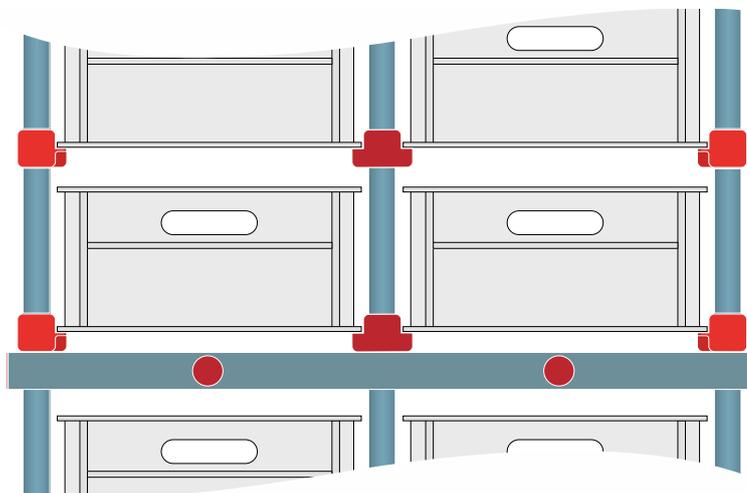
Chariots à glissières pour bacs et plateaux et chariots de préparation

Chariots à plusieurs niveaux, pour glisser bacs et plateaux.

Le modèle simple.



Le modèle double ou triple.

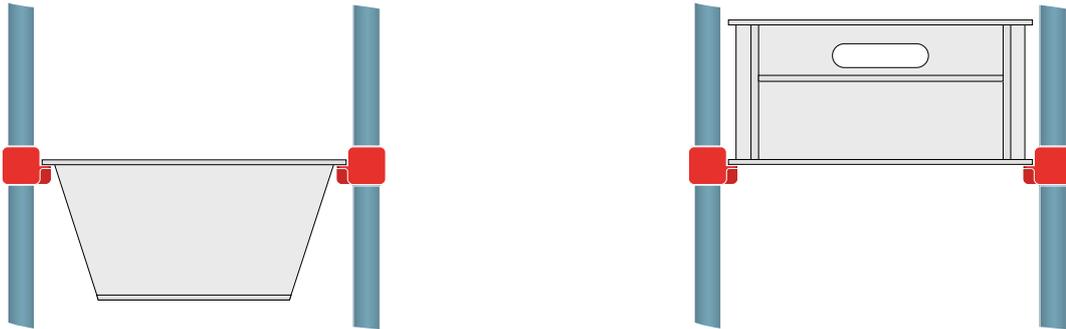




Chariots à glissières pour bacs et plateaux et chariots de préparation



Les bacs ou plateaux peuvent être suspendus ou posés sur la glissière selon le modèle.



Les chariots à glissières:

- sont livrés montés
- sont équipés d'une barre d'arrêt arrière
- Sans roues:
 - avec ou sans option pieds réglables
- Avec roues:
 - bande caoutchouc antimarquante - chape polyamide - charge: 90 kg/roue, espace au sol 16 cm
 - option: roue nylon - chape acier inox charge: 125 kg/roue, espace au sol 13 cm
 - avec ou sans freins
 - option: anneau antichoc (protection des murs)

Les chariots de préparation sont des chariots à glissières équipés d'un dessus en polyéthylène (épaisseur 20 mm).



Chariots à glissières pour bacs et plateaux et chariots de préparation



Tous les avantages réunis

- ◆ Conception rigide
- ◆ Agréable d'utilisation
- ◆ Entièrement en matière plastique
- ◆ Inoxydable, résiste aux sels et à l'acidité des aliments
- ◆ Facile à nettoyer
- ◆ Hygiénique, conforme aux normes HACCP
- ◆ Des modèles standard pour bacs ou plateaux EURO ou GASTRO normes
- ◆ Permet un rangement propre et ordonné
- ◆ Les chariots sont équipés d'une barre d'arrêt arrière
- ◆ Inaltérable

Nos points forts:

- ◆ Fabrication sur mesure
- ◆ Gain de temps et assemblage facile (lego)
- ◆ Entièrement en matière plastique
- ◆ Extrêmement résistant
- ◆ Facile d'entretien
- ◆ Inaltérable