



a.i. guidovie

attrezzature per il punto vendita

PORTIQUE À CARCASSES



Le premier portique à carcasses en alliage d'aluminium anodisé avec étagères rabattables en option.

Solide, facile à nettoyer, évolutif, sur mesure pour vous.



EN AW-6060
EN AW-6063

Fabriqué en alliage d'aluminium anodisé apte au contact avec les aliments (conforme au Règlement Européen 1935/04)



Grande capacité. Portées étudiées selon les exigences du client



Testé jusqu'à - 30 °C



Sur mesure

HACCP

Très facile à nettoyer



Solide, durable et performant



Les dents de loup sont amovibles et passent au lave-vaisselle.



Montage facile et rapide, par simple emboîtement



Grande capacité.
Portées certifiées selon Eurocode 9



Plaques de base réglables



Conçu selon les standards de sécurité Européens



Autoporteur. Installé sans percer les panneaux de la chambre froide.



3

BARRES ACCROCHE-VIANDE SUPÉRIEURES : l'idéal pour suspendre les carcasses plus lourdes, également de long de la périphérie. Les barres amovibles en option peuvent être déplacées ou rajoutées dans le temps



2

OPTION ÉTAGÈRE RABATTABLE :

l'idéal pour stocker des plateaux ou des cartons de poulet. Rien ne sera plus stocké au sol



100 kg



100 Kg



200 Kg



300 Kg

4

CROCHETS AMOVIBLES : barres lisses avec crochets dents de loup en plastique alimentaire ou en acier inox au choix. Ils sont amovibles et passent au lave-vaisselle



CHARGES MAXIMUM CERTIFIÉES

Calculées selon Eurocode 9



700kg 1 m



340kg 1,5 m



190kg 1,8 m

4

5

6

6

ATTACHES EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ :

structure solide et inaltérable

7

PLAQUES DE BASE : grandes et réglables, elles s'ajustent au sol

7



5

BARRES ACCROCHE-VIANDE À MI-HAUTEUR : très utiles pour stocker les petits morceaux de viande sur plusieurs niveaux



a.i. guidovie

attrezzature per il primato vendita

A.I. Guidovie s.r.l.

Via Lazzarini 14/16,

30175 MARGHERA - (VE) Italien

T: +39 041921621

F: +39 041921409

email: info@aiguidovie.it



1 **DOUVES EN POLYPROPYLENE ALIMENTAIRE :**

testées jusqu'à -30 ° C

www.aiguidovie.it