



a.i.guidovie
depuis 1972

RAILS À VIANDE

PORTIQUES

PENDERIES

RAYONNAGES

TABLES, PLONGES ET BILLOTS

CONVOYEURS

CHARIOTS

PRÉSENTOIRS FRUITS LÉGUMES

COMPLÉMENTS

Catalogue
général
REV.10.2021



a.i.guidovie





si

Nous soutenons toujours nos clients en leurs offrant un service de vente, d'assistance et de consultation professionnelle, ce qui fait de notre entreprise un stable point de repère pour toute exigence.

A.I. GUIDOVIE

Soutenant la satisfaction

Il y a quarante ans Angelo Irrera, le fondateur de notre entreprise, inventa et breveta le premier portique à viande avec crochets coulissants à l'intérieur du rail, un système révolutionnaire expressément conçu pour permettre à l'utilisateur de travailler en toute sécurité. Dès lors, nous sommes présents dans le marché avec la force et les compétences d'une entreprise qui a inventé un produit, qui le connaît dès sa naissance et qui a toujours travaillé pour le renouveler, pour le valoriser et pour améliorer ses possibilités. La créativité du fondateur, l'enthousiasme et l'expérience de toute l'équipe et la volonté de satisfaire nos clients nous ont permis de créer toujours de nouvelles solutions. La gamme de nos produits s'est constamment enrichie et à présent inclut de différents types de portiques à viande, de rayonnages pour chambres froides, de chariots, de tables, de présentoirs fruits légumes, pour satisfaire les exigences de toute sorte de client, du petit commerce jusqu'au grand hypermarché. Nous servons également d'importantes chaînes de supermarchés en Italie et en Europe, directement ou à travers l'intermédiation d'entreprises qui s'occupent de la production de chambre froides, de l'installation de réfrigérateurs industriels ou de l'agencement de commerces.





CHOISIR LA QUALITÉ

ALLIAGES D'ALUMINIUM

Nos profilés dérivent de matrices exclusives, que nous avons créées et sur lesquelles nous avons le droit exclusif d'exploitation. Ils sont extrudés avec des alliages spéciaux d'aluminium primaire, selon les standards des normes européennes UNI EN 573 et UNI EN 755. Les profilés sont ensuite traités thermiquement, ce qui garantit leur résistance et leur dureté ; ils sont enfin soumis à un traitement d'anodisation de haute qualité (certifié selon la marque européenne QUALANOD) qui en empêche la corrosion et qui rend la surface exempt de manutention.

La couche d'oxyde, ayant une épaisseur de 12 Microns, est optimisée pour la destination d'usage du produit et garantit la durabilité dans le temps.

ALLIAGE D'ACIER AISI 304

L'acier que nous insérons dans nos produits est destiné au contact direct avec les denrées alimentaires. Pour sauvegarder nos clients, nous n'achetons que des tôles et des semi-finis chez des fournisseurs en mesure de certifier la provenance de la matière première et leur

conformité aux normes en vigueur. La certification selon EN 10204 3.1 vous protège et nous protège sur ce délicat sujet.

MATIÈRES PLASTIQUES

Le polypropylène copolymère, le polyéthylène, les résines acétyliques, ainsi que tous les types de plastiques que nous utilisons sont toujours atoxiques, conçus pour le contact direct avec les aliments, certifiés selon les directives européennes et approuvés FDA. Les produits finis, en outre, sont soumis aux tests qui nous permettent, à notre tour, de certifier l'alimentarité de nos produits. Votre santé est notre priorité.







CHOISIR A.I.GUIDOVIE

Issue d'une tradition artisanale, notre idée de production se base sur la valeur du « sur mesure », que nous concevons comme dynamisme, écoute du client et soin du détail. La haute qualité de nos produits, cependant, ne nous empêche pas de maintenir un prix compétitif, un avantage qui s'intègre avec leur rapidité d'installation, ce qui permet une réduction supplémentaire des frais.

PRODUITS SÛRS ET CERTIFIÉS

Nos équipements sont fournis avec une Déclaration de Conformité aux standards de sécurité européens et aux normes européennes concernant le contact direct avec les aliments. Quand ils sont fournis avec des accessoires qui les assujettissent à la directive européenne Machines 2006/42/CE, nous émettons une déclaration spécifique. Tous nos produits en outre sont conformes au système HACCP.

CONTRÔLE DE QUALITÉ PERMANENT

Notre démarche de production, flexible et efficace, nous permet de vérifier toujours la qualité du produit. De la réception des matières premières jusqu'à l'emballage du produit fini, tous les détails sont suivis au fur et à mesure par nos experts techniciens.

SAV DE QUALITÉ

Nous sommes soucieux d'offrir un suivi de commande rapide et efficace. Notre engagement envers nos clients passe également par un service après-vente de qualité, toujours à l'écoute du client et prêt à résoudre rapidement toute sorte de problèmes.



Un SAV qui parfois n'est pas même nécessaire, car nous sommes heureux de constater que notre système de qualité permet de prévenir de mauvaises surprises, ce qui fait de nos clients des clients satisfaits.



12



RAILS ET ACCESSOIRES
ÉLECTRIQUES/ÉLECTRONIQUES
Equipements à crochets coulissants pour déplacer,
stocker et travailler la viande

30



PORTIQUES À VIANDE
Structures autoportantes pour stocker la viande dans
les chambres froides

38



PENDERIES ET PENDERIES SUR PIED
Pour stocker la viande dans les chambres froides ou
pour exposer de la charcuterie dans les commerces

44



RAYONNAGES
Pour stocker des produits dans les chambres froides,
pour commerces, laboratoires alimentaires,
cuisines professionnelles, etc.

54



TABLES, PLONGES ET BILLOTS
Mobilier pour le travail de la viande, pour cuisines
professionnelles, cantines et communautés

60



CONVOYEUR
Pour déplacer rapidement des boîtes, des plateaux,
etc. Pour les laboratoires alimentaires,
les supermarchés, les cuisines professionnelles,
les cantines et les communautés

64



CHARIOTS
Différents types de chariots sur mesure pour stocker
et déplacer la viande, la charcuterie et tout type de
produit. Pour les métiers de bouche, le catering, etc.

72

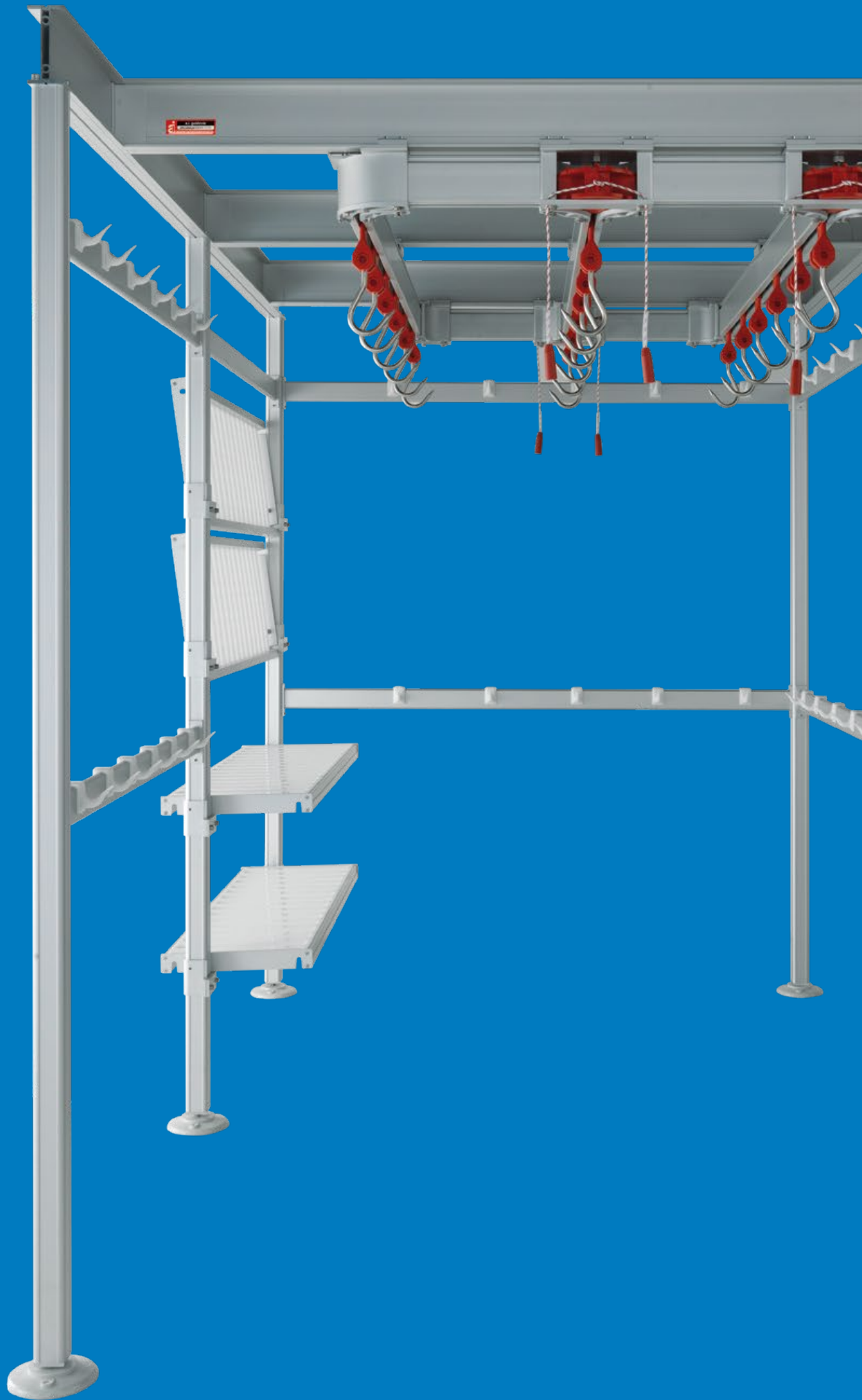


PRÉSENTOIRS FRUITS LÉGUMES
Pour exposer les fruits et les légumes, mais
également d'autres produits. Pour les supermarchés,
les commerces alimentaires, les boulangeries, etc.

86



COMPLÉMENTS
Pour intégrer notre production. Cette section
comprend : des bras mécaniques pour charger/
décharger la viande, une gamme de mobiliers inox,
des caissettes fruits légumes, des plateaux



RAILS À VIANDE



En 1970 Angelo Irrera révolutionne le système de stockage et de déplacement de la viande en inventant le premier rail à viande équipé de crochets coulissants internes.

Ce système, complètement fabriqué en alliage d'aluminium anodisé, est la solution idéale pour accrocher, stocker et déplacer la viande dans les chambres froides de n'importe quel type et dimension, de la boucherie au rayon de l'hypermarché, en passant par la supérette et les laboratoires alimentaires.

Chaque réseau de rails est fait sur mesure et est complètement composable : nous créons des solutions modulaires pour optimiser l'espace et satisfaire les exigences du client (charges maximales, type d'utilisation, etc.) tout en garantissant les plus hauts standards d'hygiène et de sécurité.

La qualité de nos matériaux, leur finition et l'adaptabilité de nos composants interchangeables nous permettent de modifier la structure ou de la faire évoluer même après beaucoup d'années de façon extrêmement simple.

RAILS À VIANDE

COMMENT DEMANDER UN DEVIS

Votre devis sera étudié et développé comme un véritable projet sur mesure, de la façon la plus précise possible, en considérant toujours un ensemble d'objectifs, tels que :

- SÉCURITÉ
- OPTIMISATION DE L'ESPACE
- RESPECT DES NORMES HYGIÉNIQUES
- ATTENTION AUX EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE L'UTILISATEUR
- MEILLEUR PRIX POUR CHAQUE SOLUTION

C'est pour cela que nous vous demandons de fournir d'autant plus de données parmi celles mentionnées ci-dessous. Vos indications nous permettront de vous répondre dans les plus brefs délais. Merci d'envoyer cette fiche compilée par mail à preventivi@aigudivie.it ou de la faxer au +39 041 921409.

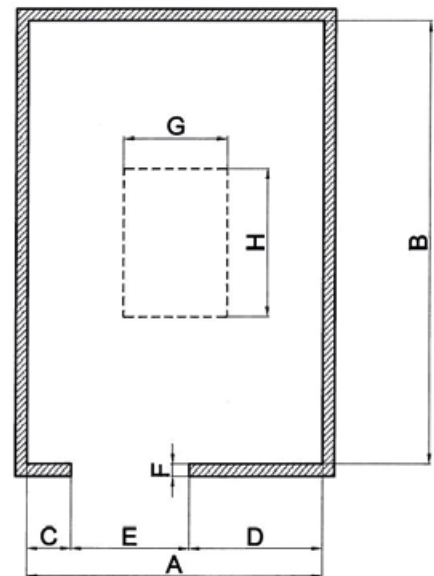
Intérieur de la chambre froide - veuillez spécifier :

- le type de viande utilisée (bovin, ovin, porc, etc.)
- le morceau (quartier, demi-carcasse, dimension, etc.)
- la quantité indicative (poids) des biens à stocker.

Extérieur de la chambre froide - veuillez :

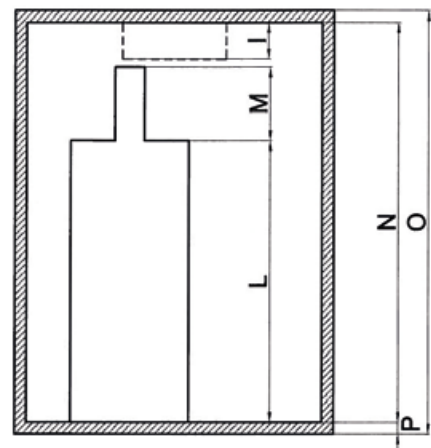
- fournir un plan de la chambre avec indications de: murs de périmètre, colonnes, position des tables (s'il y en a), éviers, etc.
- signaler la présence de toutes différences de niveau (marches, escaliers, monte-charges, etc.)
- si le réseau de rails doit être fixé au plafond, indiquer la hauteur de la chambre et tous possibles obstacles (dispositifs d'éclairage, etc.)
- indiquer la hauteur et le type d'ouverture des portes pour l'entrée de la viande

PLAN



A/B/N	DIMENSIONS INTERNES
F	ÉPAISSEUR
C/D	LARGEUR CÔTÉ DE LA PORTE (mesures internes)
E/L	OUVERTURE PORTE (indiquer le type d'ouverture de la porte)
M	HAUTEUR CHEVILLE/FENTE PASSAGE RAIL
G/H/I	DIMENSION ÉVAPORATEUR (indiquer aussi la position par rapport à la chambre)
O	HAUTEUR EXTÉRIEURE DE LA CHAMBRE
P	ÉPAISSEUR SOL DE LA CHAMBRE (si présent)

PROJET





Fabriqués 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



Conçus selon les standards Européens



Solides, durables et performants



Fabriqués sur mesure. Plusieurs versions sont disponibles:
 1. structure autoporteuse
 2. réseau aérien
 · fixation au plafond
 · fixation au mur
 · fixation à structures existantes
 3. les deux systèmes combinés



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

HACCP

Très faciles à nettoyer



Portées certifiées selon Eurocode 9



Montage facile et rapide



Modulaires et évolutifs dans le temps



Plaques de base réglables



1 COURBES AVEC PLUSIEURS DEGRÉS D'ANGULATION =
création des parcours articulés



2 TROIS HAUTEURS POSSIBLES DE POUTRELLES =
optimisation du prix et des portées



11 DEUX HAUTEURS POSSIBLES DE RAILS =
possibilité de trouver la meilleure solution pour le client



9 BARRES ACCROCHE-VIANDE =
stockage sur plusieurs niveaux



8 STRUCTURE AUTOPORTEUSE =
installation sans percer les panneaux



10 ATTACHES EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ =
structure solide et inaltérable

7 OPTION ÉTAGÈRES RABBATABLES =
une nouvelle solution pour stocker la marchandise (meilleure hygiène et gain de place)





3 AIGUILLAGES À 3 ET À 4 VOIES = coulissement rapide et fluide du crochet **dans toutes les directions**

ACCESSOIRES EN OPTION :

4 -PALAN, pour soulever et baisser aisément la viande accrochée (visible dans la photo)



-BASCULE, pour peser la viande directement sur le rail



-ENTRAINEUR, pour gérer les différences de hauteur en toute sécurité



-BRAS, pour décharger la viande du camion et la charger directement sur le rail



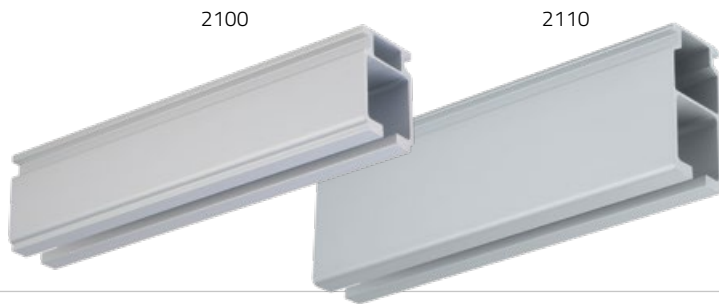
5 CROCHETS COULISSANTS AVEC POINTE ET ROULEAUX RENFORCÉS = portée certifiée de 300 kg



6 PLAQUES DE BASES GRANDES ET RÉGLABLES = l'idéal pour s'ajuster au sol

COMPOSANTS RAILS À VIANDE

RAILS A VIANDE: un système conçu pour permettre le coulissement de la poulie à l'intérieur du rail et pour lui empêcher de sortir accidentellement du guide



2100 Rail 70x50 mm

2110 Rail 100x50 mm



PLAQUES DE BASE: ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure

2003 Plaque de base en nylon Ø 160 mm, h 34 mm, réglable en hauteur - pour montant art. 2050 (disponible également art. 2007 pour montant art. 2060)

2004 Plaque de base en nylon Ø 160 mm, h 34 mm, pour montants art. 2050/2060

2005 Plaque de base en nylon Ø 160 mm, h 34 mm (coupée au fil du montant, pour l'extérieur) pour montants art. 2050/2060

2006 Plaque de base en nylon Ø 160 mm, h 34 mm (coupée à 90° au fil du montant, pour l'extérieur) pour montants art. 2050/2060



MONTANTS VERTICAUX: ce sont les poteaux portants qui soutiennent la structure et déchargent le poids au sol à travers les plaques de base

2050 Montant uniformisé 58x58 mm

2060 Montant uniformisé renforcé 66x66 mm



POUTRELLES: ce sont des poutres de plusieurs dimensions qui soutiennent les rails

2200 Poutrelle 100x66 mm

2210 Poutrelle 140x66 mm

2220 Poutrelle 226x74 mm



BARRES ACCROCHE-VIANDE: ces barres (ovales ou semi-ovales), disponibles en plusieurs dimensions, sont placées horizontalement entre les montants verticaux, sur plusieurs niveaux, pour accrocher des morceaux de viande et garantir la stabilité et la solidité de la structure

2317 Profil ovale 50x20 mm

2331 Profil ovale 70x20 mm

2342 Profil semi-ovale 75x30 mm

AIGUILLAGES ET COURBES: ces accessoires de direction raccordent les rails selon le parcours désiré. Les aiguillages, en outre, permettent de changer la direction de coulissement des poulies. Ils sont équipés de manche et de corde

Aiguillage à 4 voies pour rail 70x50 mm **2510**

Aiguillage à 3 voies pour rail 70x50 mm **2500**

Courbe à 90° pour rail 70x50 mm **2550**

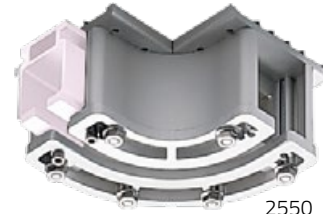
Courbe à 135° pour rail 70x50 mm **2560**



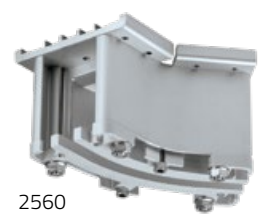
2510



2500



2550



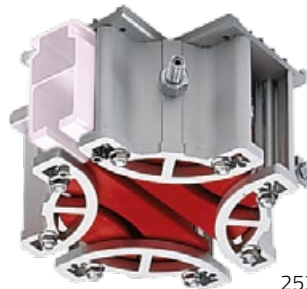
2560

Aiguillage à 4 voies pour rail 100x50 mm **2530**

Aiguillage à 3 voies pour rail 100x50 mm **2520**

Courbe à 90° pour rail 100x50 mm **2570**

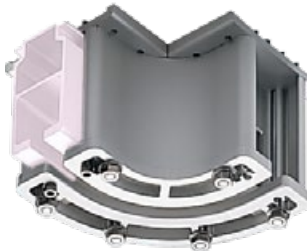
Courbe à 135° pour rail 100x50 mm **2580**



2530



2520



2570



2580

Indiquer toujours le type d'attache (sur poutrelle ou suspente; s'il s'agit de poutrelles que nous ne produisons pas, veuillez marquer également le type et la mesure)

ATTACHES ESCAMOTABLES: ce type d'attache permet de fixer les barres accroche-viande aux montants verticaux

Accrochage escamotable uniformisé pour profils 70x20 mm et 75x30 mm, à utiliser avec montants art. 2050/2060 **2431**



2431



ENTRETOISES: ces supports sont appuyés aux parois de la chambre froide et fixés à la structure pour lui empêcher d'osciller

Entretoise droite **2701**

Entretoise d'angle **2702**

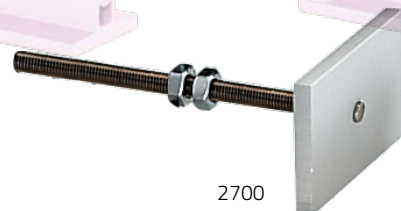
Entretoise multifonction **2700**



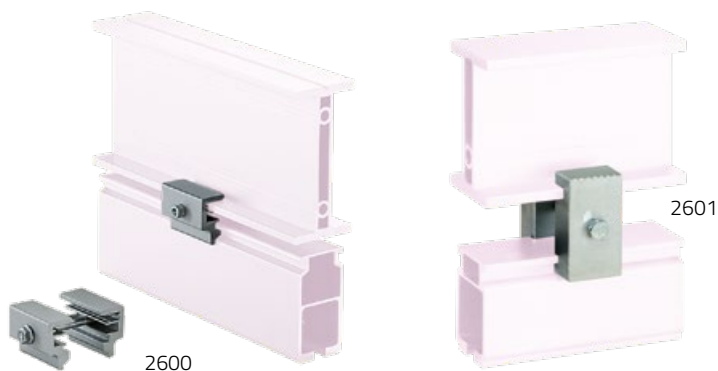
2701



2702



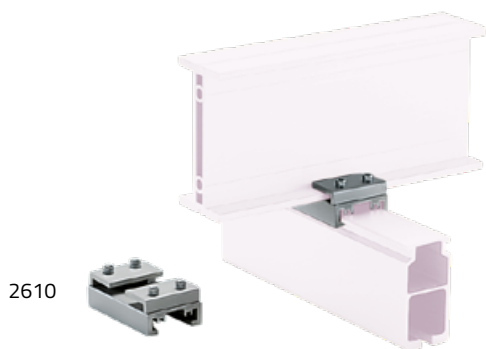
2700



SYSTÈMES D'ACCROCHAGE POUR RAILS ET POUTRELLES:
ce sont des systèmes de fixation sur deux niveaux

2600 Étau pour accrocher parallèlement le rail sur les poutrelles 100/140x66 mm (disponible également art. 2602 pour poutrelle 226x74 mm)

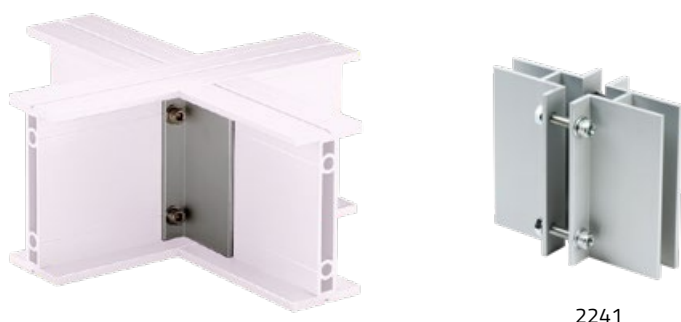
2601 Étau pour accrocher parallèlement le rail 70x50 mm sur les poutrelles lorsqu'il y a une bascule



2610 Collier pour accrochage trasversale du rail sur les poutrelles 100/140x66 mm (disponible également art. 2620 - pour poutrelle 226x74 mm)

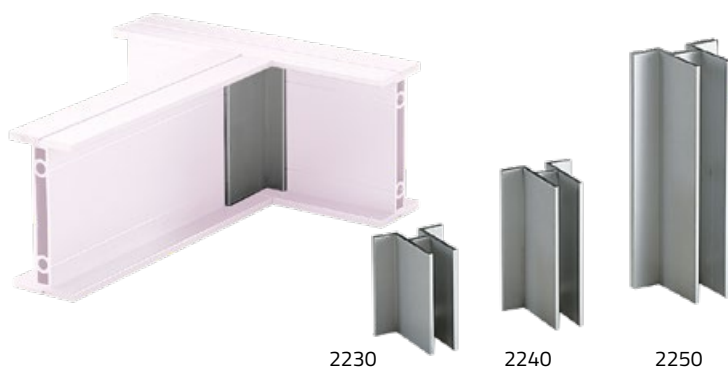


2290 Étau pour accrochage trasversale de deux poutrelles superposées



JOINTS POUR POUTRELLES: ces accessoires sont conçus pour relier les poutrelles et les croiser au même niveau

2241 Couple de joints pour poutrelle 140x66 mm (disponible également: art. 2231 pour poutrelle 100x66 mm et art. 2251 pour poutrelle 226x74 mm)



2230 Joint pour poutrelle 100x66 mm

2240 Joint pour poutrelle 140x66 mm

2250 Joint pour poutrelle 226x74 mm

SUSPENTES ET ACCESSOIRES POUR SUSPENTES:
ces systèmes sont utilisés pour l'installation du rail au plafond quand la structure n'est pas autoporteuse

Platine 110x60x8 mm pour accrocher les courbes aux suspentes **2920**

Platine 110x60x8 mm, fournie avec équerres type "D", pour accrocher les poutrelles aux suspentes (indiquer les dimensions de la poutrelle) **2930**

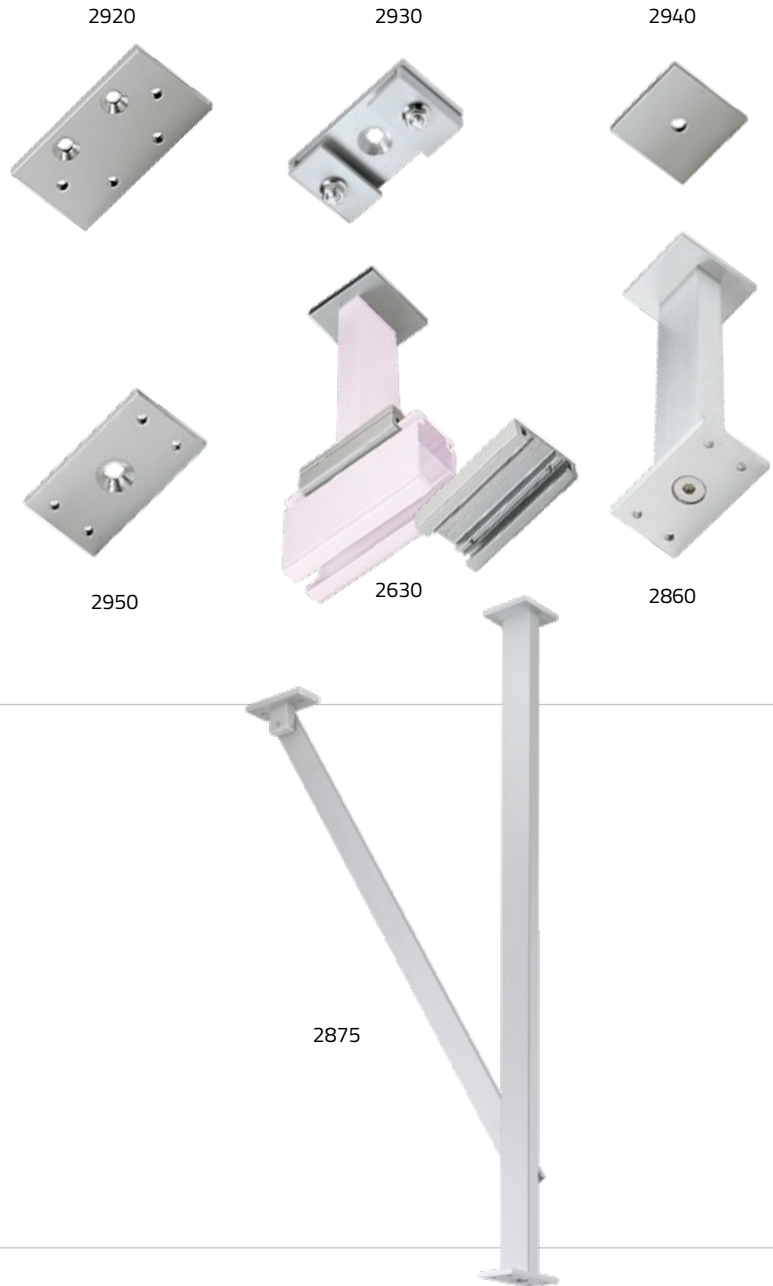
Platine 80x80x8 mm pour accrocher au plafond la suspenste **2940**

Platine 110x60x8 mm pour accrocher les aiguillages/les colliers à la suspenste **2950**

Collier pour accrocher le rail à la suspenste **2630**

Suspente longueur 101-500 mm, avec platines (*attaches et longueurs sur demande; pour les codes correspondants veuillez consulter le tarif*) **2860**

Suspente contreventée, longueur 501-1000 mm, avec platines (*attaches et longueurs sur demande; pour le scodes correspondants veuillez consulter le tarif*) **2875**



PLATINES ET EQUERRES EN "L":
utilisées pour but particuliers, elles complètent la gamme d'accessoires des rails à viande

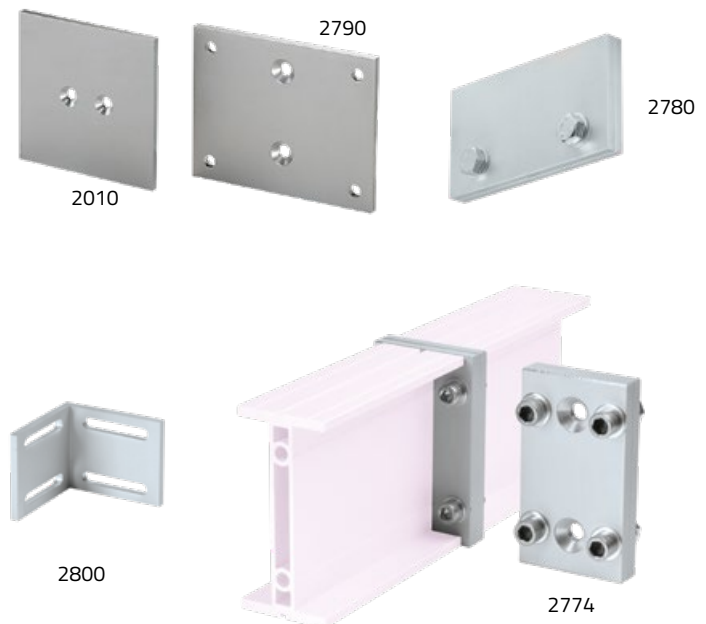
Plaque de base aluminium 160x160x8 mm pour montants art. 2050/2060 **2010**

Platine à mur 200x160x10 mm pour poutrelle 140x66 mm (*également disponibles:*
 - art. 2791 pour poutrelle 100x66 mm;
 - art. 2925 pour poutrelle 140x66 mm avec mesure 300x200x10 mm;
 - art. 2795 pour poutrelle 226x74 mm avec mesure 300x200x10 mm) **2790**

Couple de platines latérales pour joindre frontalement 2 poutrelles 100x66 mm (*disponibles également art. 2781 pour poutrelles 140x66 mm et art. 2782 pour poutrelles 226x74 mm*) **2780**

Équerre en «L» pour extérieur **2800**

Couple de platines de jonction frontale poutrelles 140x66 mm (*disponible également art. 2775 pour poutrelles 226x74 mm*) **2774**



composants rails à viande

BOUCHONS POUR RAIL: un système basculant conçu pour insérer le crochet dans le rail et, à la fois, pour empêcher qu'il sorte du guide

- 2740** Bouchon de fermeture pour rails 100x50 mm
- 2730** Bouchon de fermeture pour rails 70x50 mm

BOUCHONS POUR POUTRELLES: ces bouchons ferment les extrémités visibles des poutrelles

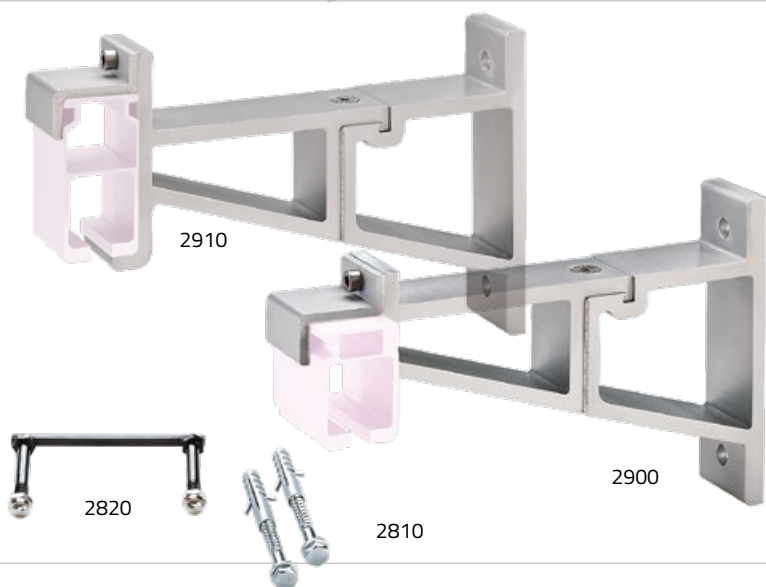
- 2760** Bouchon de fermeture pour poutrelle 140x66 mm (disponible aussi : art. 2750 - pour poutrelle 100x66 mm et art. 2770 - pour poutrelle 226x74 mm)

ÉTRIERS À PAROI: étriers qui fixent le rail à la paroi

- 2910** Étrier à mur pour rails 100x50 mm (distance entre le mur et l'axe de coulissement: 300 mm)
- 2900** Étrier à mur pour rails 70x50 mm (distance entre le mur et l'axe de coulissement: 300 mm)
- 2820** Attache à sceller (complet avec écrou borgne) pour étriers à mur
- 2810** Couple attaches d'expansion (2 vis, 2 chevilles)

COLLIERS: ces accessoires permettent de fixer le rail en conditions particulières

- 2961** Collier pour accrocher le rail 100x50 mm à la suspente (disponible également art. 2962 pour joindre 2 rails et, en même temps, les accrocher à la suspente)
- 2963** Collier pour accrocher le rail 100x50 mm à la poutrelle (disponible aussi art. 2964 pour joindre 2 rails et, en même temps, les accrocher à la poutrelle)
- 2965** Collier de jonction entre rails 100x50 mm, version à écart
- 2970** Collier renforcé pour accrochage trasversale du rail 100x50 mm sur la poutrelle
- 2971** Collier de jonction de 2 rails 70x50 mm, version à écart (d'autres versions disponibles, selon besoin)
- 2972** Collier pour fixer au plafond le rail 70x50 mm
- 2983** Couple de colliers pour rails extractibles, avec arrêt de protection



ÉTAGÈRE À LATTES: inséré entre les montants verticaux, ce système d'étagères escamotables avec tablettes à lattes est très utile pour stocker des cartons, des caisses, des plateaux, etc.

Tablette escamotable avec douves type "P" (douves en polypropylène 50 mm, distance entre chaque douve 40 mm)

P



ÉTAUX POUR ÉTAGÈRES: système permettant de fixer les étagères entre les montants verticaux de la structure

Étau pour tablettes escamotables (disponibles aussi: art. 2411 - pour tablettes non escamotables; art. 0171 - pour tablettes escamotables, attache au montant art. 2060)

2410



2410

CROCHETS À GALET: poulies avec pointe en acier inox et rouleaux renforcés en nylon, coulissant à l'intérieur du rail

Crochet coulissant en nylon avec rouleaux renforcés (pointe Ø13 mm, acier inox AISI 304, Disponible en différentes longueurs), charge max: 300 kg

2650



2650



2660

Crochet coulissant en aluminium avec rouleaux renforcés (pointe Ø13 mm, acier inox AISI 304, disponible en différentes longueurs), charge max: 300 kg

2660

DENTS DE LOUP ET CROCHETS INOX: deux différents types de crochets amovibles, créés expressément pour nos barres accroche-viande, aptes au contact direct avec les aliments

Dent de loup amovible en plastique alimentaire, pour profil 50x20 et 70x20 mm.

Charge max: 100 Kg

2670

Dent de loup amovible en plastique alimentaire, pour profil 75x30 mm.

Charge max: 200 Kg

2680

Crochet inox pour profil 75x30 mm.

Charge max: 300 Kg

2691



2670

2680

2691

BLOCAGE POUR CROCHET: un dispositif qui permet de bloquer le coulissement du crochet dans le rail en un point donné

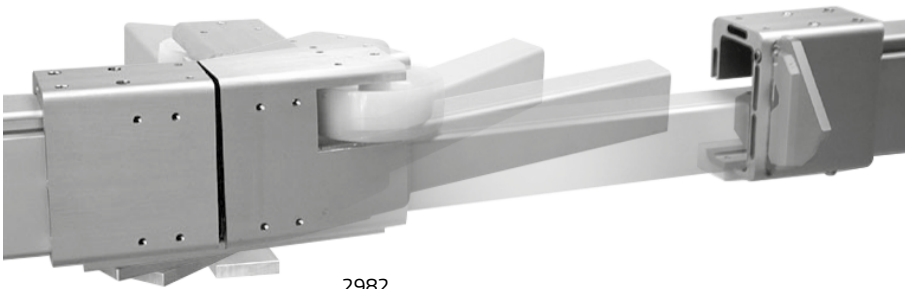
Blocage pour crochet avec collier pour rail 100x50 mm (disponible également art. 2640 pour rail 70x50 mm)

2641

2641



DISPOSITIF POUR PORTE COUPE-FEU

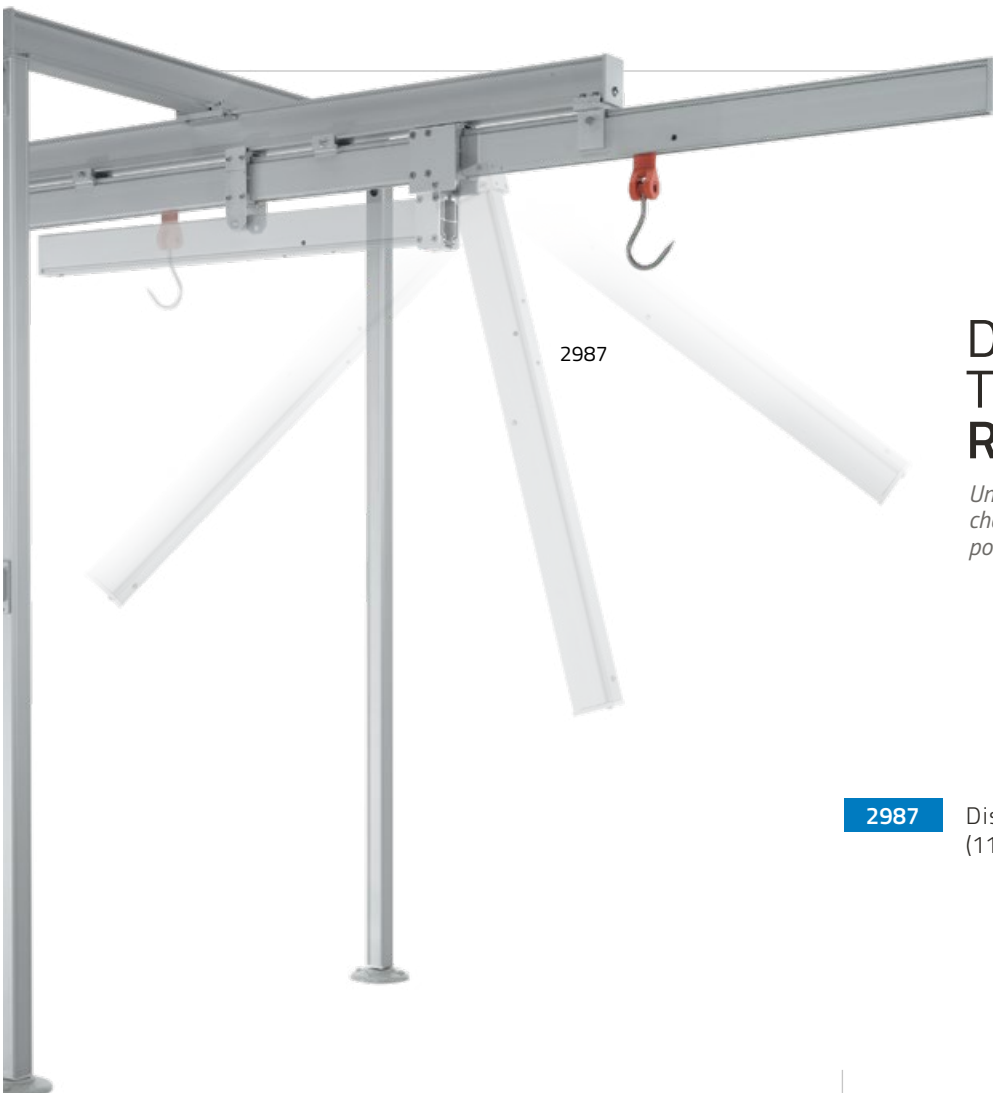


2982

Un dispositif utilisé pour les portes coulissantes dépourvues du trou de passage du rail

2982

Dispositif pour porte coupe-feu, ouverture de gauche à droite (*disponible également art. 2981, avec ouverture de droite à gauche*)



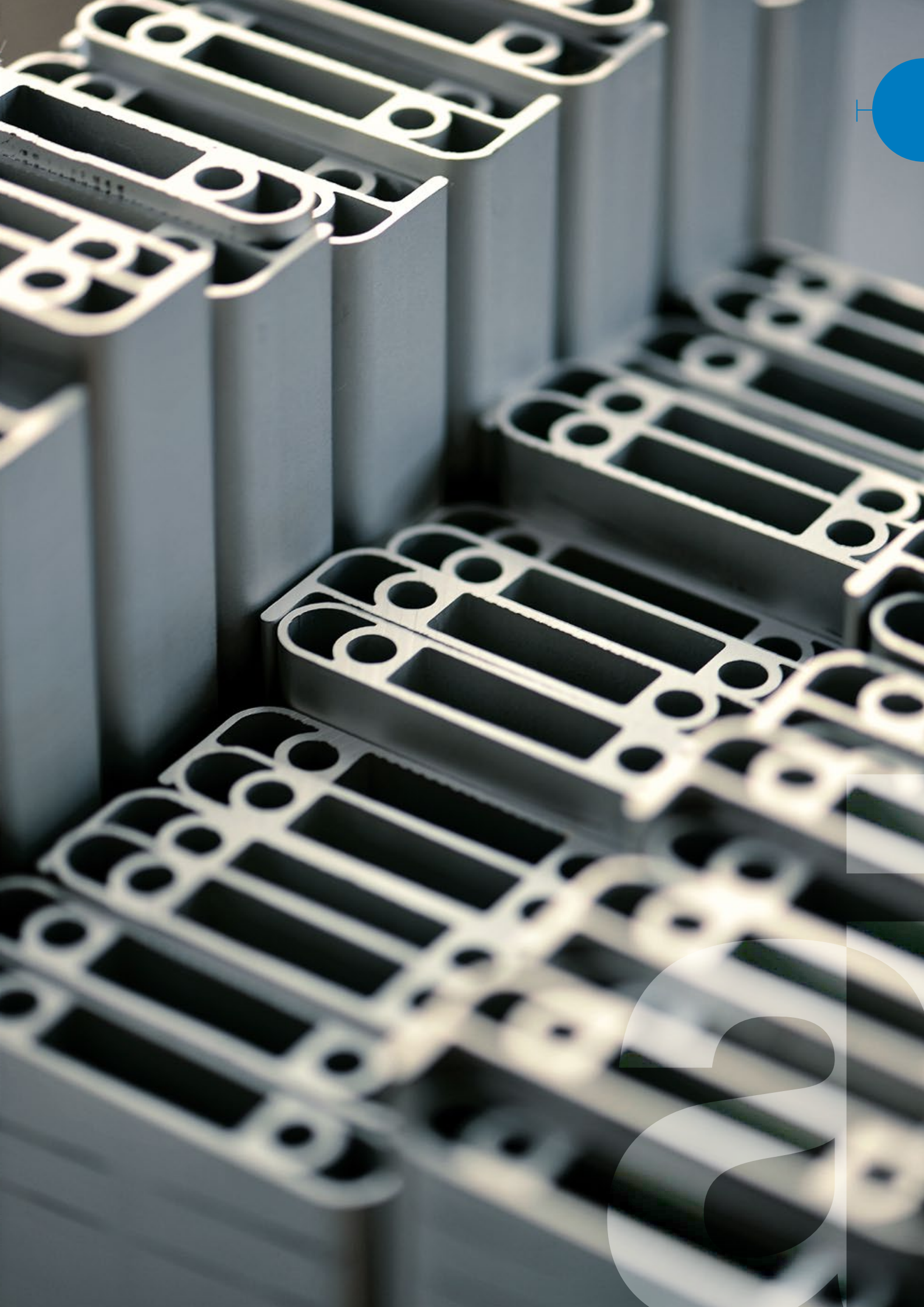
2987

DISPOSITIF POUR TRAIT DE RAIL REPLIABLE

Un dispositif utilisé dans la zone de chargement de la viande quand il n'est pas possible d'installer un rail fixe

2987

Dispositif pour trait de rail repliable (1100+550 mm)





A partir de la fin des années '80, nous avons projeté et développé une série d'accessoires pour équiper nos rails à viande. Notre parfaite connaissance de ces accessoires et notre expérience dans le secteur garantissent au client de nombreux bénéfices en termes de sécurité, fiabilité et savoir-faire. Les accessoires à présent disponibles dans notre catalogue sont tous conformes aux directives européennes et régulièrement marqués CE.

LE PALAN ÉLECTRIQUE

En 1989 nous avons expressément développé un système pour adapter les palans électriques standards à nos rails à viande. Pourvus d'un dispositif de sécurité (aujourd'hui utilisé par de nombreuses entreprises de notre secteur), nos palans permettent le déblocage du système antichute et le coulissement de la viande seulement quand le crochet est parfaitement aligné au rail. Nos palans électriques pour portiques à viande sont équipés de boutons à double commande et d'un moteur à double vitesse, ce qui est fondamental pour les installations au dessous d'une certaine hauteur. L'utilisation d'une chaîne de 7 mm remplaçant la chaîne standard de 5 mm, en outre, nous permet d'offrir de nombreux avantages à nos clients.

LA BASCULE AÉRIENNE

En 1990 nous avons introduit dans notre portique à viande la première balance électronique avec cellule de charge complètement intégrée dans le rail, un produit sans égales par efficacité et esthétique. Formées d'un module de pesage en alliage spécial d'aluminium anodisé, nos balances aériennes pour boucheries sont fournies déjà assemblées et étalonnées, pour garantir une installation simple et rapide. La cellule de charge et le viseur sont toujours «made in Italy», ce qui nous permet de garantir la haute qualité du produit et la disponibilité rapide des pièces détachées à un prix concurrentiel.

L'ENTRAINEUR ÉLECTRIQUE

L'entraîneur électrique est la solution idéale pour relier entre eux deux rails sur niveaux différents. Connue même comme convoyeur à chaîne électrique, ce produit est le résultat d'une étude approfondie et de plusieurs années de recherche. La première version a été créée en 1992 ; la version actuelle, mise à jour et optimisée, par contre, a été réalisée en 2010. Actionnées par un moteur électrique, les parties en mouvement sont protégées par un carénage qui les rend invisibles et inaccessibles, afin d'augmenter la sécurité et d'améliorer l'esthétique. La structure est principalement en alliage d'aluminium anodisé et de différentes longueurs sont disponibles au choix pour satisfaire toute exigence.

PALANS

PALANS ÉLECTRIQUES Développés exprès pour nos rails à viande, ces palans sont équipés d'un dispositif automatique conçu pour empêcher la chute accidentelle du crochet quand le palan est en mouvement et pour permettre l'insertion directe dans le rail. La structure est entièrement fabriquée en alliage spécial d'aluminium. L'installation est simple, avec fixation directe du palan sur la poutre. L'entretien est extrêmement simple et réduit: il est suffisant de lubrifier régulièrement la chaîne de soulèvement. Disponible avec portées de 200 et 350 kg



PALAN DE TÊTE

Dans la photo la version pour l'installation "de tête", utilisée quand le palan est à la fin du rail. Dimensions hors tout en largeur: 480 mm, de la fin de la poutrelle jusqu'à la fin du palan 310 mm, de la partie supérieure de la poutre jusqu'à la partie supérieure du palan 230 mm

Accessoires régulièrement marqués CE selon les normes européennes, et donc en conformité avec ces normes



PALAN EN LIGNE

Dans la photo la version pour l'installation "en ligne", utilisée quand le palan est au milieu du rail. Dimensions hors tout en hauteur 245 mm de la partie supérieure de la poutre jusqu'à la partie supérieure du palan

Accessoires régulièrement marqués CE selon les normes européennes, et donc en conformité avec ces normes



BASCULE AÉRIENNE

BASCULE AÉRIENNE ÉLECTRONIQUE AVEC CHARGE À HAUTE PRÉCISION ET DISPLAY EN ACIER INOX.

Le module de pesage est en alliage d'aluminium anodisé.

Cette balance permet de contrôler avec rapidité et précision le poids de la viande directement sur le rail. Simple et rapide à installer, étant fournie déjà assemblée et étalonnée.

Caractéristiques techniques :

- portée 300 kg
- division 50/100 g, changement d'échelle automatique
- display à décharge de gaz 20 mm, haute visibilité
- 7 LED d'état
- auto-test initial
- visualisation d'erreur
- correction automatique du zéro
- dispositif d'étalonnage
- dispositif de blocage étalonnage
- utilisation des étalonnages dans la mémoire
- visualisation poids net/lourd
- possibilité d'accumulation pesages
- température d'emploi: entre -10°C et +40°C
- tension d'alimentation 220 Volt
- longueur du câble entre la balance et le display : 12 mètres
- degré de protection frontale et clavier IP 65

Disponible avec différents types de display, certains avec imprimante, dans les versions non homologuées et homologuées pour la vente au public

Accessoires régulièrement marqués CE selon les normes européennes, et donc en conformité avec ces normes

ENTRAINEUR ÉLECTRIQUE

Entraîneur qui permet de dépasser les différences de niveau, spécifiquement développé pour l'application sur nos rails à viande. Réalisé principalement en alliage d'aluminium anodisé, il est actionné par un moteur électrique, en exploitant le principe de la transmission par chaîne.

Les parties en mouvement sont protégées par un carénage qui les rend invisibles et inaccessibles, afin d'augmenter la sécurité et d'améliorer l'esthétique

Il est réalisé avec une inclinaison fixe de 30 degrés, mais on peut le fournir aussi en différentes longueurs, selon les nécessités

Accessoires régulièrement marqués CE selon les normes européennes, et donc en conformité avec ces normes



CE



CE





PORTIQUES

Idéal pour les boucheries et pour les supermarchés, le portique à carcasses est un système pratique, économique et très facile à monter pour stocker la viande dans toute sorte de chambre froide.

Les profilés d'aluminium qui constituent nos portiques sont aptes au contact alimentaire, de design exclusif, renforcés et anodisés, ce qui nous permet de garantir toujours la solidité, la stabilité, l'hygiène et l'élégance qui caractérisent toute notre production.

Les composants interchangeables et adaptables permettent de créer des solutions sur mesure pour satisfaire même les exigences les plus particulières.

Une vaste gamme de compléments est fournie en option pour multiplier les possibilités de stockage : l'étagère rabattable, par exemple, permet de ne rien stocker au sol et les barres périphériques "70x20 mm" à mi-hauteur sont l'idéal pour accrocher des morceaux de viande sur plusieurs niveaux.





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



-30°

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



Grande capacité.
Portées certifiées selon Eurocode 9



Plaques de base réglables



Conçu selon les standards de sécurité Européens



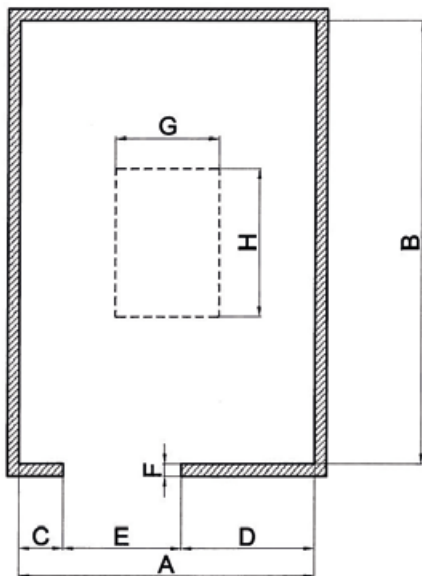
Autoporteur. Installé sans percer les panneaux de la chambre froide.

Votre devis sera étudié et développé comme un véritable projet sur mesure, de la façon la plus précise possible, en considérant toujours un ensemble d'objectifs, tels que :

- SÉCURITÉ
- OPTIMISATION DE L'ESPACE
- RESPECT DES NORMES HYGIÈNIQUES
- ATTENTION AUX EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE L'UTILISATEUR
- MEILLEUR PRIX POUR CHAQUE SOLUTION

C'est pour cela que nous vous demandons de fournir d'autant plus de données parmi celles mentionnées ci-dessous. Vos indications nous permettront de vous répondre dans les plus brefs délais. Merci d'envoyer cette fiche compilée par mail à preventivi@aiguidovie.it ou de la faxer au +39 041 921409.

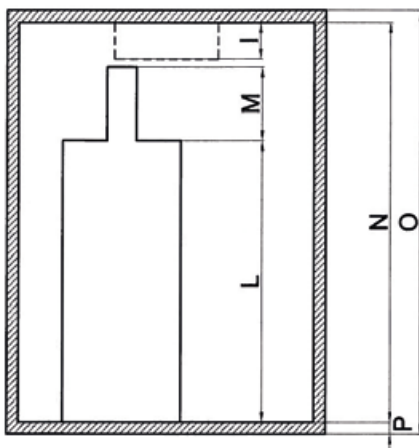
PLAN



En ce qui concerne la chambre froide spécifier :

- le type de viande utilisée (bovin, ovin, porc, etc.)
- le morceau (quartier, demi-carcasse, dimension, etc.)
- la quantité indicative (poids) des biens à stocker

PROJECT



A/B/N	DIMENSIONS INTERNES
C/D	LARGEUR CÔTÉ DE LA PORTE (mesures internes)
E/L	OUVERTURE PORTE (indiquer le type d'ouverture de la porte)
G/H/I	DIMENSION EVAPORATEUR (indiquer aussi la position par rapport à la chambre)



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*



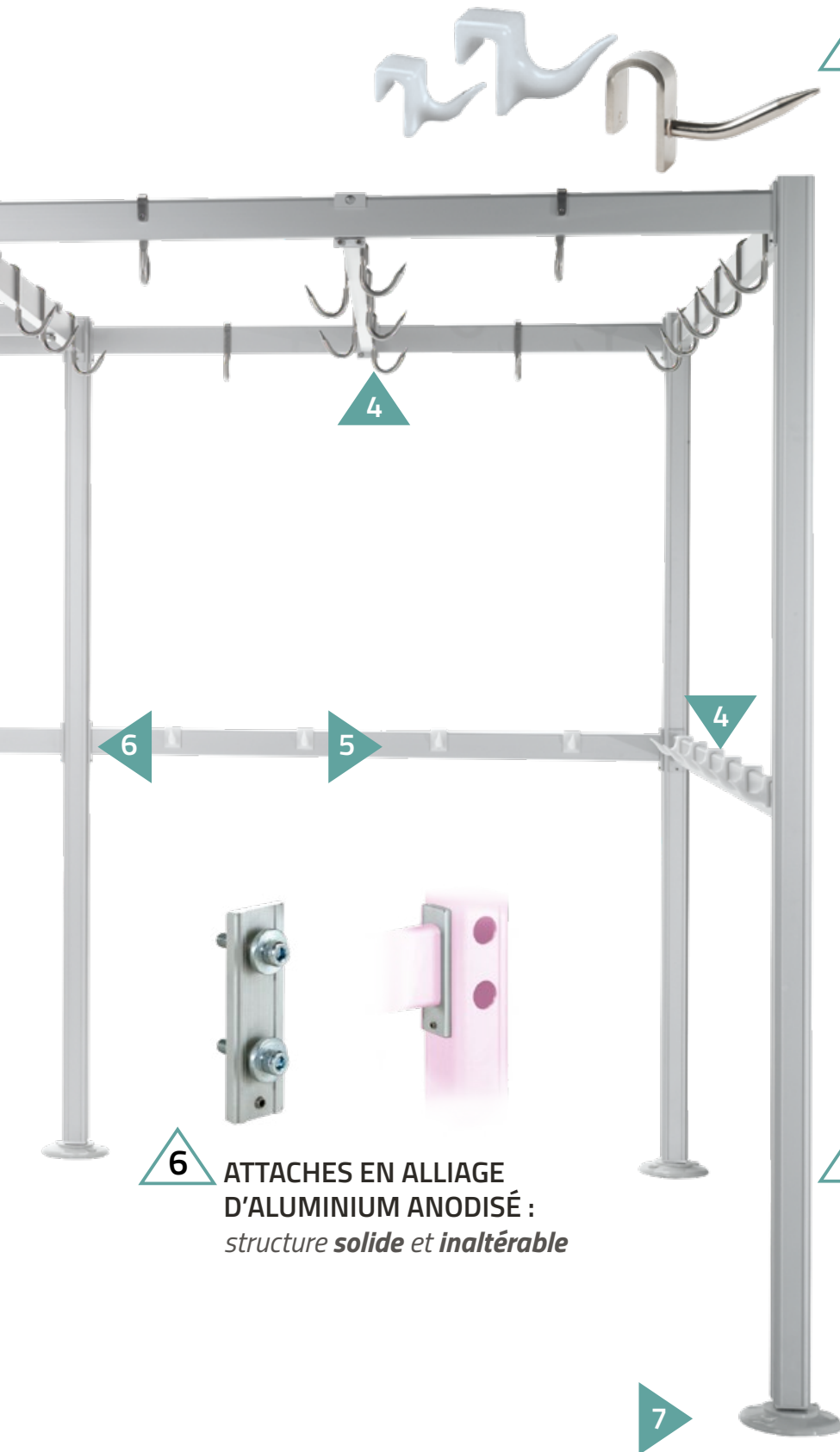
 **100 Kg**

2 **OPTION ÉTAGÈRE RABATTABLE :** *l'idéal pour **stocker des plateaux** ou des cartons de poulet. Rien ne sera plus stocké au sol*



1 **DOUVES EN POLYPROPYLÈNE ALIMENTAIRE :** *testées jusqu'à **-30 ° C***


 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 CERTIFIEES
Calculées selon Eurocode 9

 **700kg 1 m**

 **340kg 1,5 m**

 **190kg 1,8 m**

6 ATTACHES EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ : *structure **solide** et **inaltérable***

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

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

COMPOSANTS PORTIQUES



2729

BOUCHONS: ces bouchons en plastique alimentaire sont conçus pour fermer de façon hygiénique et esthétique la partie supérieure des montants

2729 Bouchon de fermeture montants uniformisés 58x58 mm



2050

MONTANTS VERTICAUX: ce sont les poteaux portants qui soutiennent la structure et déchargent le poids au sol à travers les plaques de base

2050 Montant uniformisé 58x58 mm



2003

PLAQUES DE BASE: ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure

2003 Plaque de base en nylon Ø 160 mm, h 34 mm, réglable en hauteur - pour montant art. 2050 (disponible également art. 2007 pour montant art. 2060)



2317

2331

2342

BARRES ACCROCHE-VIANDE: les barres placées horizontalement entre les montants verticaux servent à la fois pour accrocher les morceaux de viande et pour garantir la solidité de la structure. Des barres amovibles peuvent être rajoutées pour augmenter la surface de stockage. Plusieurs dimensions sont disponibles (barres ovales et semi-ovales)

2317 Profil ovale 50x20 mm

2331 Profil ovale mm 70x20 mm

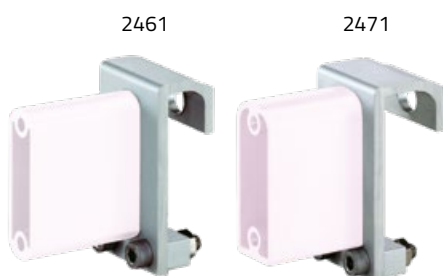
2342 Profil semi-ovale 75x30 mm



2431

ATTACHES ESCAMOTABLES: ce type d'attache permet de fixer les barres accroche-viande aux montants verticaux

2431 Accrochage escamotable uniformisé pour profils 70x20 mm et 75x30 mm, à utiliser sur montants art. 2050/2060



2461

2471

ATTACHES MOBILES: ce type d'attache permet de rajouter des barres amovibles

2461 Attache mobile pour profil ovale 70x20 mm

2471 Attache mobile pour profil semi-ovale 75x30 mm

ÉTAGÈRE À LATTES: inséré entre les montants verticaux, ce système d'étagères escamotables avec tablettes à lattes est très utile pour stocker des cartons, des caisses, des plateaux, etc.

Tablette avec douves type "P" (douves en polypropylène 50 mm, distance entre chaque douve 40 mm)



P

P

ÉTAUX POUR ÉTAGÈRES: cet étau permet de fixer les étagères entre les montants verticaux de la structure

Étau pour tablettes escamotables (disponibles aussi: art. 2411 - pour tablettes non escamotables; art. 0171 - pour tablettes escamotables, attache au montant art. 2060)

2410



2410

DENTS DE LOUP ET CROCHETS INOX: deux différents types de crochets amovibles, créés expressément pour nos barres accroche-viande, aptes au contact direct avec les aliments

Dent de loup amovible en plastique alimentaire, pour profil 50x20 et 70x20 mm. Charge max: 100 Kg

2670



2670

Dent de loup amovible en plastique alimentaire, pour profil 75x30 mm. Charge max: 200 Kg

2680

2680

Crochet inox pour profil 75x30 mm. Charge max: 300 Kg

2691



2691

ENTRETOISES: ces supports sont appuyés aux parois de la chambre froide et fixés à la structure pour lui empêcher d'osciller

Entretoise pour ancrage montant au plafond

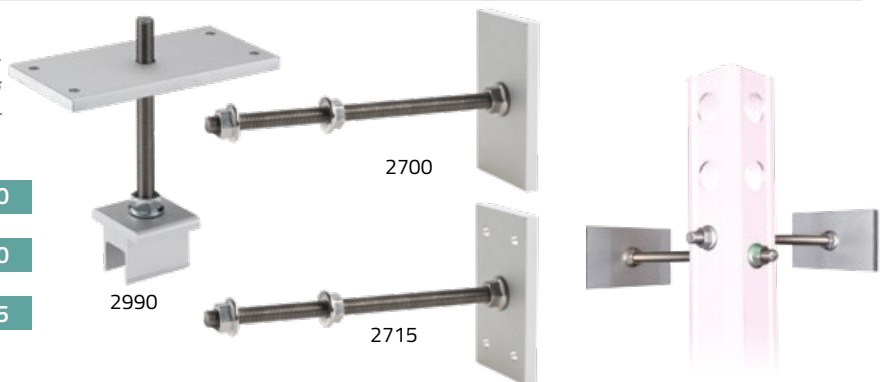
2990

Entretoise uniformisée

2700

Entretoise droite uniformisée équipée de platines percées

2715



2990

2700

2715

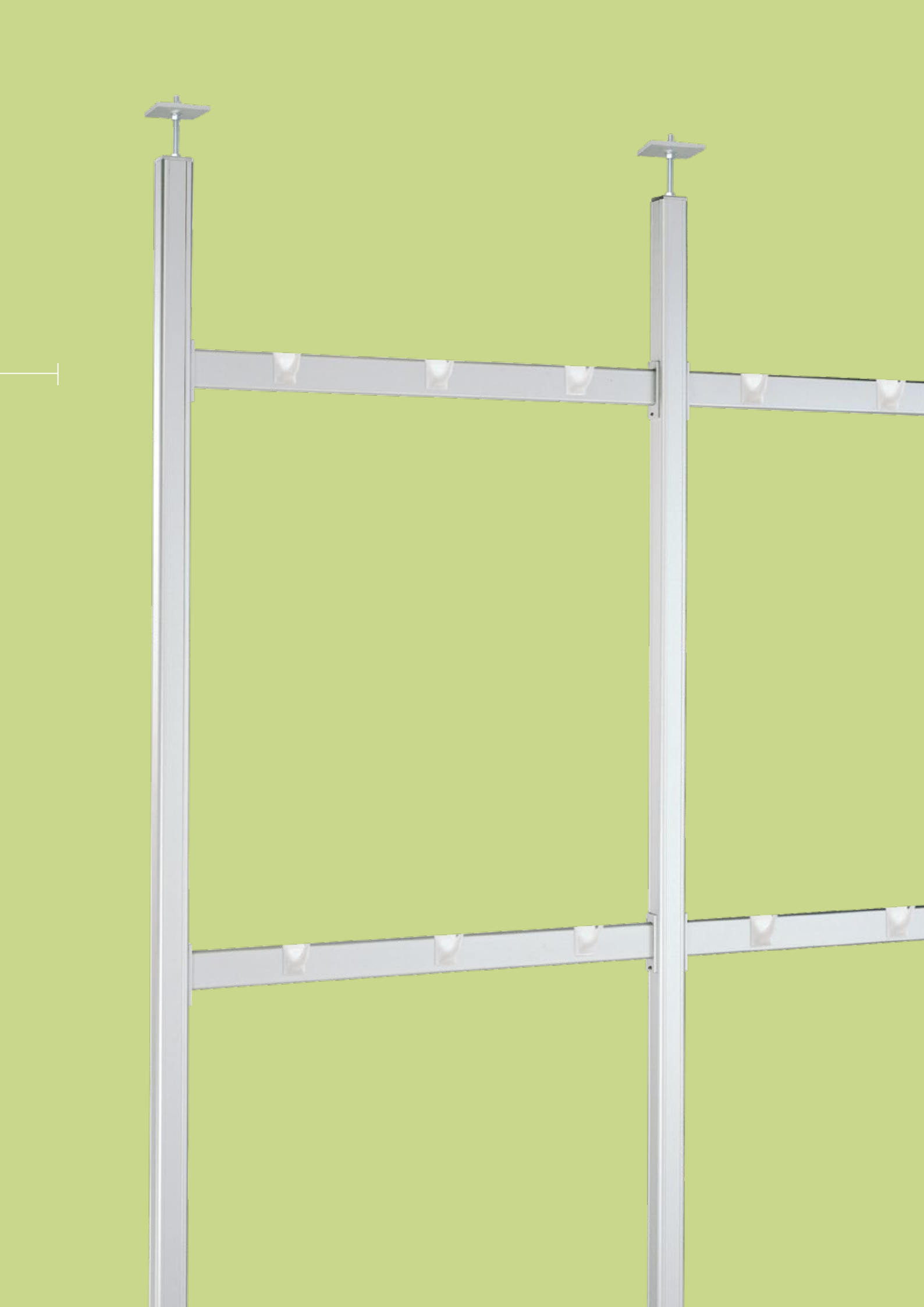
ATTACHE BARRE 75X30/POUTRELLE: ce type d'attache est utilisé si le portique prévoit des poutrelles de soutien

Attache profil 75x30 mm sur poutrelles 100/140x66 mm (les portiques avec poutrelles pourraient inclure également les articles suivants: poutrelles 2200-2210, joints 2230-2240, entretoises 2700-2701-2702. Veuillez consulter la section des rails à viande pour de plus amples renseignements)

2481



2481



PENDERIES ET PENDERIES SUR PIED

Toutes nos penderies sont entièrement réalisées en alliage spécial d'aluminium anodisé. Nous proposons plusieurs longueurs de profils avec de différentes portées de charge, plusieurs types de crochets (coulissants ou dents de loup) et de différentes possibilités d'installation. Notre gamme inclut :

- LES PENDERIES À FIXATION MURALE
- LES PENDERIES SOL/PLAFOND
- LES PENDERIES À FOURCHE

Idéales pour accrocher du jambon et des saucissons, nos penderies sont utilisées pour équiper les boucheries et les charcuteries. Plus économiques par rapport aux portiques, les penderies sol/plafonds permettent d'accrocher des morceaux de viande et d'équiper juste un côté de la chambre froide.

Si vous souhaitez, par contre, un présentoir très facile à déplacer d'un côté à l'autre, nous avons créé une nouvelle gamme de PENDERIES SUR PIED, l'idéal pour accrocher des saucissons et du fromage dans les commerces alimentaires.



PENDERIES

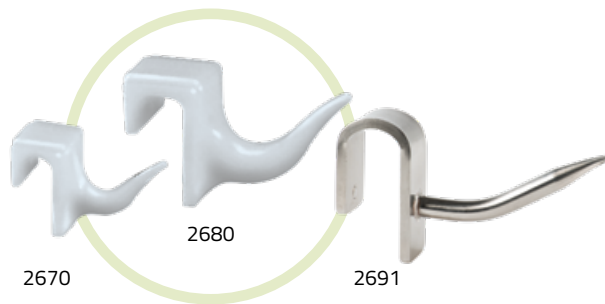
PENDERIE SOL/PLAFOND

Réalisée avec montants (art. 2050) et profils ovales.

Voilà la structure idéale pour accrocher des morceaux de viande à l'intérieur d'une chambre froide, à un prix très compétitif.

Installation typique: linéaire ou à angle en chambres froides bâties ou préfabriquées, appuyée au sol avec des plaques de base et ancrée au plafond avec entretoise (art. 2990)

**POUR VOIR LES COMPOSANTS DES
PENDERIES SOL/PLAFOND CONSULTER
LA SECTION DES PORTIQUES**



PENDERIE À FOURCHE

Penderie linéaire réalisée avec montant avec fourches et profil ovale 50x20 mm, idéale pour charcuteries ou petits morceaux de viande. Dans le détail de la photo on peut voir la fourche

INSTALLATION TYPIQUE: ancré à la paroi de chambres froides préfabriquées par des vis auto-taraudeuses

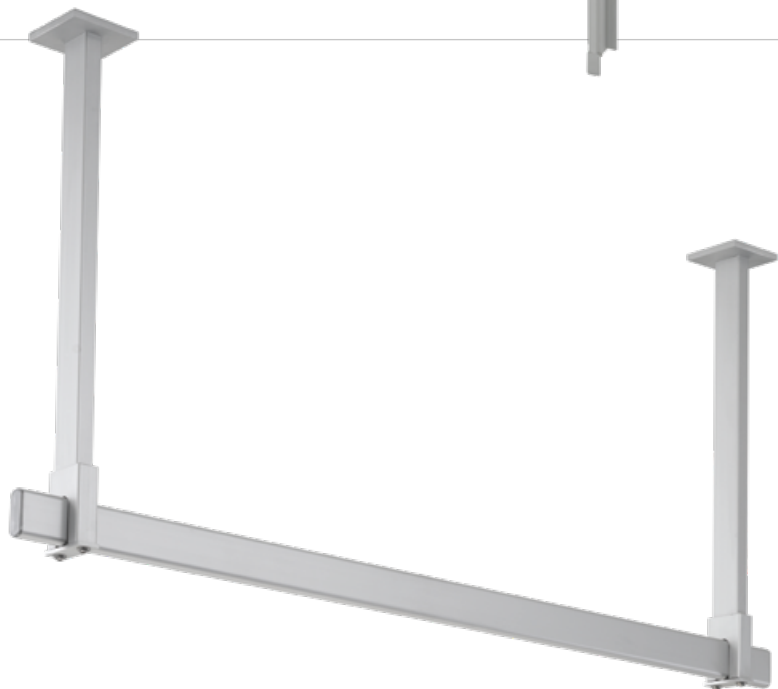
La distance entre la paroi et le centre du profil est de 120 mm. La hauteur standard des montants est de 1050 mm (avec une fourche) et 1950 mm (avec 2 ou 3 fourches). Quantité de montants, longueur du profil et quantité de crochets sur demande



PENDERIE SUR SUSPENTES

Nos penderies, entièrement fabriquées en alliage spécial d'aluminium anodisé, sont idéales pour compléter l'agencement de boucheries, charcuteries et supermarchés

Nous offrons plusieurs profils avec de différentes portées de charge, avec crochets coulissants ou fixes et avec plusieurs types d'étriers pour permettre l'installation au mur et au plafond

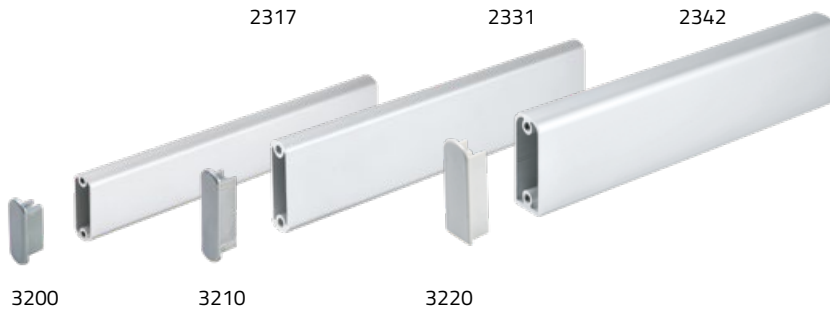


PENDERIE À FIXATION MURALE



COMPOSANTS PENDERIES

BARRES ACCROCHE-VIANDE: barres ovales ou semi-ovales, de plusieurs dimensions, fournies avec bouchons



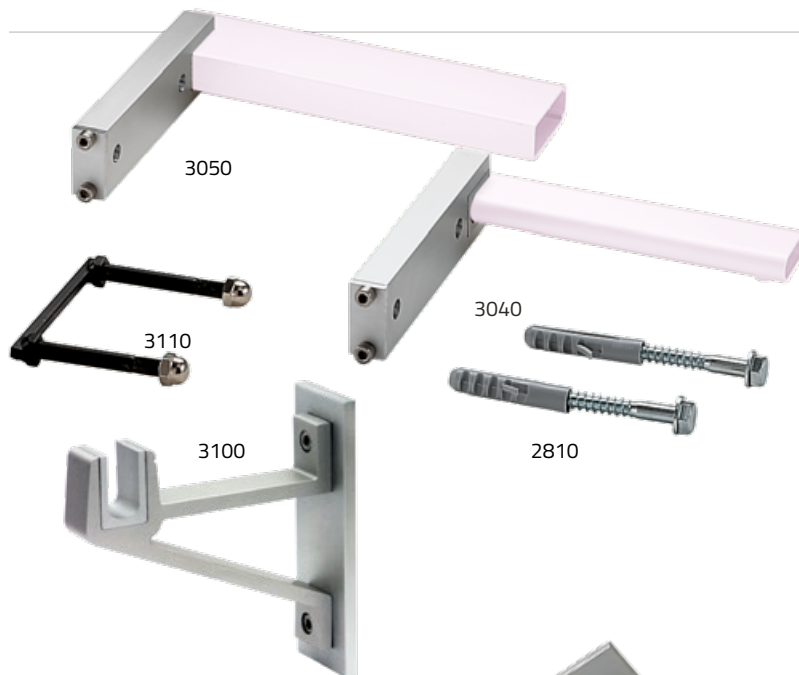
- 3200** Bouchon de tête pour profil ovale 50x20 mm (polyéthylène)
- 2317** Profil ovale 50x20 mm
- 3210** Bouchon de tête pour profil ovale 70x20 mm (polyéthylène)
- 2331** Profil ovale 70x20 mm
- 3220** Bouchon de tête pour profil semi-ovale 75x30 mm (polyéthylène)
- 2342** Profil semi-ovale 75x30 mm

DENTS DE LOUP ET CROCHETS INOX: deux différents types de crochets amovibles, créés expressément pour nos barres accroche-viande, aptes au contact direct avec les aliments



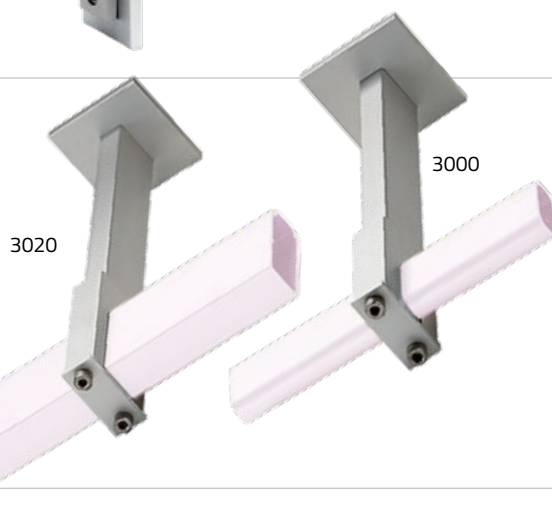
- 2670** Dent de loup amovible en plastique alimentaire, pour profil 50x20 et 70x20 mm. Charge max: 100 Kg
- 2680** Dent de loup amovible en plastique alimentaire, pour profil 75x30 mm. Charge max: 200 Kg
- 2691** Crochet inox pour profil 75x30 mm. Charge max: 300 Kg

ÉTRIERS À PAROI: ils sont utilisés pour l'installation des penderies à fixation murale



- 3050** Étrier de tête pour profil semi-ovale 75x30 mm
- 3040** Étrier de tête pour profil ovale 50x20 mm (disponible art. 3041 - pour profil 70x20)
- 3110** Attache à sceller (complet avec écrou borgne) pour étrier uniformisé
- 2810** Couple attaches d'expansion (2 vis, 2 chevilles)
- 3100** Étrier uniformisé à paroi - avec ou sans réducteur - (distance entre le mur et le centre du profil 155 mm)

SUSPENTES: elles sont utilisées pour l'installation au plafond des barres accroche-charcuterie.



- 3020** Suspente jusqu'à 50 cm pour profil semi-ovale 75x30 mm (longueurs sur demande - pour le code correspondant veuillez consulter notre tarif)
- 3000** Suspente jusqu'à 50 cm pour profil ovale 50x20 mm (longueurs sur demande - pour le code correspondant veuillez consulter notre tarif). Disponibles également art. 3035 - suspente jusqu'à 50 cm pour profil ovale 70x20 mm (longueurs sur demande - pour le code correspondant veuillez consulter notre tarif)

PENDERIE SUR PIED

Une nouvelle gamme de penderies sur pied, pratiques, versatiles et élégantes, très faciles à déplacer d'un côté à l'autre de votre magasin. Idéales pour accrocher de la charcuterie, des saucissons, du jambon et du fromage dans les commerces alimentaires. Une grande base en acier verni à poudre assure la stabilité de la structure. Le châssis et les bras sont en alliage d'aluminium anodisé. Sur demande, nous pouvons fournir également des crochets en méthacrylate transparent qui s'insèrent facilement juste en dévissant les coiffes en plastique. Disponible dans la version à 14 et à 26 bras

Version à 14 bras

Diamètre 600 mm
Hauteur 1900 mm

CROCHETS OPTIONNELS
en méthacrylate transparent



Version à 26 bras

Diamètre 600 mm
Hauteur 1900 mm

CROCHETS OPTIONNELS
en méthacrylate transparent







RAYONNAGES

Présents sur le marché depuis quarante ans, les rayonnages modulaires “ai” se distinguent par leur robustesse, leur stabilité et leur facilité d’installation. Tout en étant créés pour le secteur de la réfrigération commerciale, les possibilités d’applications vont bien au-delà de la chambre froide. Grâce à leur design élégant, à la simplicité de montage et à la facilité de nettoyage, nos rayonnages, en effet, sont la solution idéale pour le secteur alimentaire, pour le catering, la restauration, les cuisines professionnelles, les collectivités, etc. Tout en ayant des caractéristiques différentes, les 2 modèles de rayonnages que nous proposons sont toujours le résultat d’une étude approfondie sur les matériaux et sur les profilés de notre design exclusif, de l’attention que nous portons au produit fini et de l’expérience acquise au cours de quarante ans de recherche.

RAYONNAGE **LIGHT** M/M-I



RAYONNAGE **STRONG** P/Q/P-I/Q-I



RAYONNAGE LIGHT LE MEILLEUR PRIX/ MODULARITÉ



light

Compositions possibles



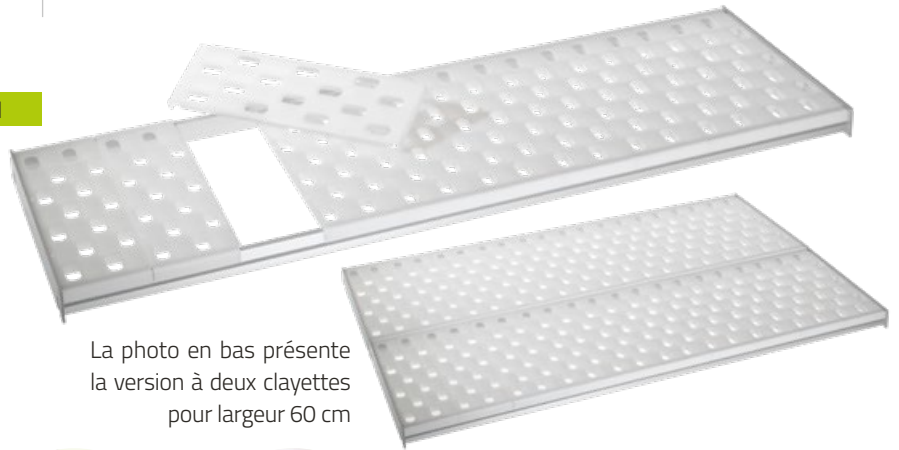
LIGHT, LE MEILLEUR PRIX/MODULARITÉ

Ce modèle, le plus utilisé dans les chambres froides, allie la modularité avec un prix compétitif, tout en maintenant d'excellentes caractéristiques de qualité et de capacité.

	<p>Solutions sur mesure: longueurs disponibles au pas de 3,2 cm</p>		
<p>AL+PP +AISI 304</p>	<p>Structure en alliage d'aluminium anodisé + clayettes en polypropylène copolymère + acier inox AISI 304</p>	 <p>-30°</p>	<p>Conçu pour chambres froides. Testé jusqu'à -30° C</p>
	<p>Durable et inaltérable par la rouille. Garantie 10 ans contre la corrosion due à l'humidité</p>		<p>Pied vérin réglable conçu pour s'ajuster au sol</p>
  <p>EN AW-6060</p>	<p>Apte au contact avec les denrées alimentaires, conformément aux normes Européennes</p>		<p>Montage facile et rapide, par simple emboîtement sans outils particuliers</p>
	<p>Conçu selon les standards de sécurité Européens</p>	<p>HACCP</p>	<p>Facile à nettoyer selon le système HACCP</p>
	<p>Stable et résistant. Aucun croisillon requis. Pas d'attaches en plastique</p>		<p>Clayettes amovibles, lavables en machine</p>
	<p>Retour d'angle. Accessibilité totale des 2 côtés dans les compositions en L, U, E et T (pas de croisillons)</p>		<p>Portée certifiée selon Eurocode 9. Jusqu'à 240 kg par étagère</p>

Étagère à clayettes en polypropylène.
La photo en haut présente la version à une
clayette, pour largeurs 30, 40, 45 cm
(en évidence l'amovibilité des clayettes)

M

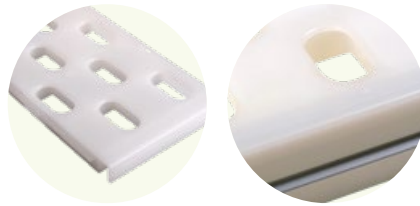


Quelques exemples de portées indicatives
des tablettes type "M/M-I", en kg, avec
charge uniformément distribuée:

"M/M-I"	LARGEUR		
	cm	30-45	60
LONGUEUR	70	240	240
	100	240	240
	145	125	150

kg

La photo en bas présente
la version à deux clayettes
pour largeur 60 cm



Charge maximum de chaque étagère avec crochet
(compositions d'angle): 100 kg

Étagère avec couverture inox AISI 304

M-I



Accroche charcuterie à 2 barres ovales
(disponibles également dans la version à 3 ou
4 barres)

134M



Bouchon en PVC pour fermer la partie
supérieure des montants (utilisable
également comme pied fixe)

2305M



2305M



2307M



2315M

Attache clip pour étagère type en "M/M-I"

2307M

Bouchon pour fermer les fentes inutilisées
du montant

2315M



2310M



2311MI

Couple crochets pour étagères à clayettes
ajourées

2310M

Couple crochets pour étagère avec
couverture inox

2311M-I

15 cm

Montant en "T" 40x45x2,5 mm (dans la
photo déjà équipé de pieds et clips).
Mesures standards: 155/165/185/205 cm.
D'autres mesures disponibles sur demande

2300M



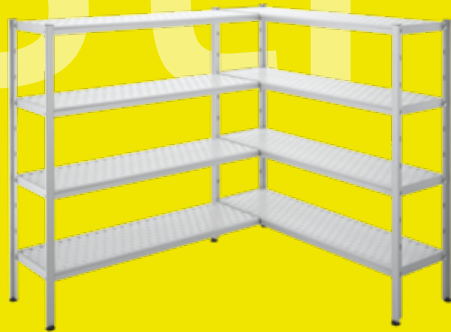
2308M

2300M

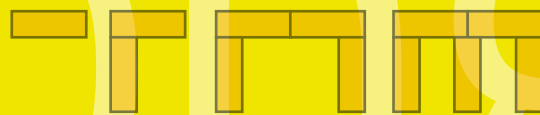
Pied réglable pour montant en en "T"

2308M

RAYONNAGE STRONG GRANDE CAPACITÉ



Compositions possibles



STRONG, POUR CHARGES LOURDES

Ce modèle, idéal pour supporter les charges les plus importantes, permet de créer des modules standards de longueur 200 cm et profondeur 90 cm.

	<p>Portée certifiée selon Eurocode 9. Jusqu'à 700 kg par étagère</p>		<p>Conçu pour chambres froides. Testé jusqu'à -30° C</p>
<p>AL+PP +AISI 304</p>	<p>Structure en alliage d'aluminium anodisé + clayettes en polypropylène copolymère + acier inox AISI 304</p>		<p>Pied vérin réglable conçu pour s'ajuster au sol</p>
	<p>Durable et inaltérable par la rouille. Garantie 10 ans contre la corrosion due à l'humidité</p>		<p>Montage facile et rapide, par simple emboîtement sans outils particuliers</p>
	<p>Apte au contact avec les denrées alimentaires, conformément aux normes Européennes</p>	<p>HACCP</p>	<p>Facile à nettoyer selon le système HACCP</p>
	<p>Conçu selon les standards de sécurité Européens</p>		<p>Clayettes amovibles, lavables en machine</p>
	<p>Stable et résistant. Aucun croisillon requis. Pas d'attaches en plastique</p>		<p>Plusieurs profondeurs disponibles. Standard: 30, 40, 45, 60, 70, 75, 80, 85, 90 cm</p>
	<p>Retour d'angle. Accessibilité totale des 2 côtés dans les compositions en L, U, E et T (pas de croisillons)</p>		<p>Fabriqué sur mesure. Longueur: au pas de 32 mm (Q et Q-I) et 90 mm (P)</p>

composants rayonnages STRONG P/Q/P-I/Q-I

Étagère à lattes en polypropylène (lattes de 50 mm, distance entre chaque latte 40 mm)
La photo en haut présente la version à une latte, pour largeurs 30, 40, 45 cm (en évidence l'amovibilité des lattes)

P



La photo en bas présente la version à deux lattes pour largeurs 60, 70, 75, 80, 85 et 90 cm

Exemples de charges maxi, par tablette, avec charge uniformément distribuée:

"P/P-I"	LARGEUR		
LONGUEUR	cm	30-45	60-90
	100	725	695
	127	510	435
	154	350	295

kg

"Q/Q-I"	LARGEUR		
LONGUEUR	cm	30	40-90
	100	660	440
	125	500	500
	152	320	320

kg

Charge maximum de chaque étagère avec crochet: de 100 kg à 200 kg selon la composition

Étagère à clayettes ajourées en polyéthylène à emboîtement (à remarquer, le système de clayettes amovibles)

Q



Étagère avec couverture inox AISI 304 intégrable également avec des niveaux type P et Q

P-I/Q-I



Accroche charcuterie à 2 barres ovales (disponibles également dans la version à 3 ou 4 barres)

134P/Q



Bouchon en PVC pour fermer la partie supérieure des montants (utilisable également comme pied fixe)

2305P/Q



Attache clip tablettes type "P/Q/P-I/Q-I"

2307P/Q

Bouchon pour fermer les fentes inutilisées du montant

2315P/Q

Couple crochets pour étagères à lattes

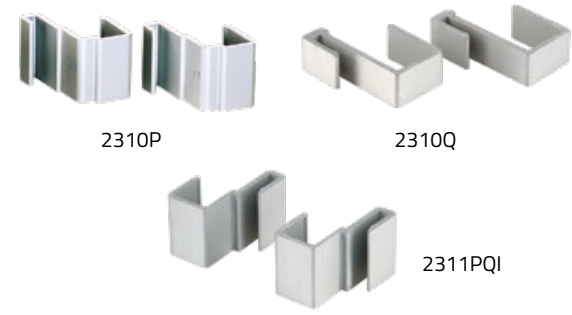
2310P

Couple crochets pour étagères à clayettes ajourées

2310Q

Couple crochets pour étagères avec couverture inox

P-I/Q-I



Montant en "T" 50x60x4 mm (dans la photo déjà équipé de pieds et clips). Mesures standards: 150/180/200 cm. D'autres mesures disponibles sur demande

2300P/Q

Pied réglable pour montant en "T"

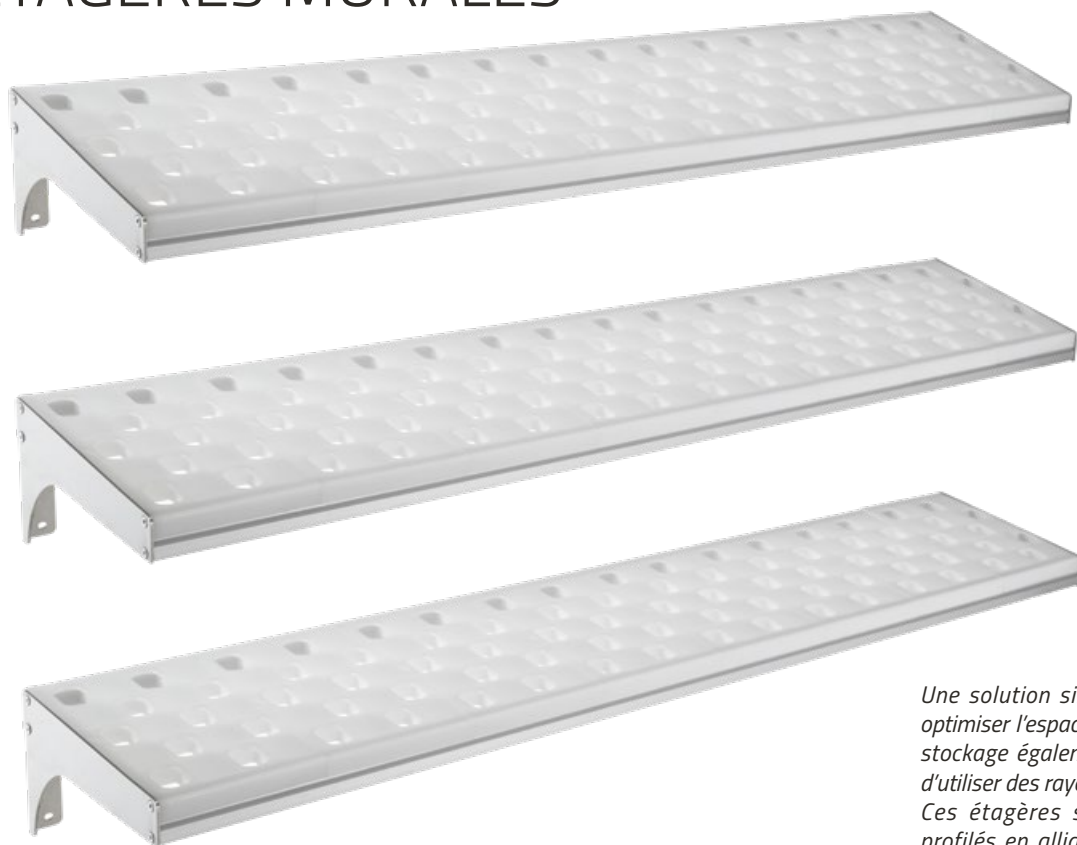
2312P/Q



15 cm

2300P/Q

ÉTAGÈRES MURALES



Une solution simple et fonctionnelle pour optimiser l'espace et créer des possibilités de stockage également là où il est impossible d'utiliser des rayonnages.

Ces étagères sont fabriquées avec des profilés en alliage d'aluminium anodisé et des clayettes ajourées en polypropylène alimentaire. Les supports de fixation au mur, intégrés dans les étagères, sont en acier INOX 304. Les mesures et les portées sont étudiées selon les exigences du client

PLATEFORMES



Idéales pour conserver des caissettes au-dessus du sol, ces plateformes peuvent être utilisées pour plusieurs types de stockage. Elles sont faites sur mesure, avec les tablettes des lignes Light, Strong et Classic (pour les caractéristiques techniques veuillez consulter les fiches correspondantes)

Plateforme mesurant 120x45h25 cm







Pour notre gamme de mobiliers professionnels, comme pour toute notre production, nous avons choisi des matériaux d'excellente qualité, alliant robustesse et résistance, ainsi que notre habituelle attention aux détails. Cela pour offrir à nos clients des produits fonctionnels et esthétiquement agréables, toujours conformes aux prescriptions d'hygiène et de sécurité fondamentales dans le domaine des produits alimentaires.

TABLES, PLONGES ET BILLOTS

Tous les châssis sont fabriqués en alliage d'aluminium anodisé avec profils de notre dessin exclusif, complétés au choix avec dessus en polyéthylène alimentaire à haute densité, en acier inox AISI 304 ou avec évier.










Ils sont montés sur des piètements en acier inox et caoutchouc antidérapant, réglables en hauteur et auto-nivelants. La totalité de la gamme de meubles est réalisable sur mesure. Le client peut choisir d'acheter seulement le châssis - que nous pouvons également livrer démonté - et l'équiper avec ses accessoires.

MOBILIERS POUR LABORATOIRES TABLES, PLONGES ET BILLOTS



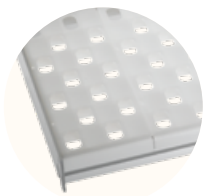
MOBILIERS POUR LABORATOIRES: TABLES, PLONGES ET BILLOTS

Nos châssis, solides et costauds, se caractérisent par leur design essentiel et agréable. Fabriqués sur mesure, ils peuvent être équipés avec de différents types de dessus. Nous disposons également de plonges et billots.

<p>AL+PP+ AISI 304</p> 	<p>Structure en alliage d'aluminium anodisé + clayettes en polypropylène copolymère + couverture en acier inox AISI 304</p>	<p>HACCP</p>	<p>Faciles à laver selon le système HACCP</p>
<p>AISI 304/ PE HD</p> 	<p>Dessus en acier inox AISI 304 ou en polyéthylène alimentaire</p>		<p>Les clayettes en polypropylène des tablettes sont amovibles et passent au lave-vaisselle.</p>
	<p>Fabriqués sur mesure</p>		<p>Pieds réglables</p>
	<p>Stables et solides</p>		<p>Pas de rouille. Garantie dix ans contre la corrosion due à l'humidité</p>
		 	<p>Aptes au contact avec les denrées alimentaires, conformément aux normes Européennes</p>

Tous les dessus peuvent être équipés avec ou sans dossier et avec un dossier sur plusieurs côtés

Dans la photo un exemple avec dessus en acier inox avec dossier et tablettes à clayettes en polypropylène (disponible également avec couverture inox)



étagère à clayettes ajourées



étagère avec couverture inox

TABLES MODÈLE BANDE



Un profil haut 200 mm, élégant et costaud, permet d'atteindre des longueurs jusqu'à 350 cm sans aucun support intermédiaire

Dans la photo un exemple avec dessus inox, dossier et profil périphérique complet



Dans la photo un exemple avec dessus en polyéthylène alimentaire et tablette à clayettes en polypropylène (disponible également avec couverture inox)



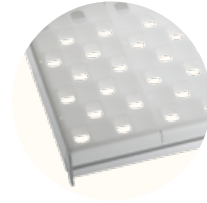
Dans la photo un exemple avec dessus en polyéthylène et profil périphérique inférieur complet



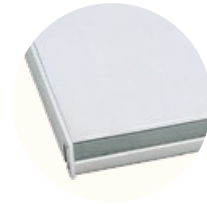
TABLES MODÈLE BASE

Tous les dessus peuvent être équipés avec ou sans dossier ou avec un dossier sur plusieurs côtés

Dans la photo un exemple avec dessus en acier inox avec dossier et tablettes à clayettes en polypropylène
(disponible également avec couverture inox)



étagère à clayettes ajourées



étagère avec couverture inox

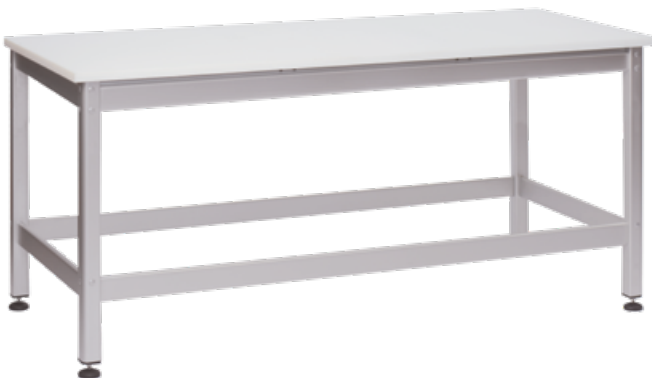


Un profil spécial 70x30 mm, léger mais portant, caractérise ces tables et permet de maintenir un excellent rapport qualité/prix

Dans la photo un exemple avec dessus inox, dossier et profil périphérique complet



Dans la photo un exemple avec dessus en polyéthylène alimentaire et tablette à clayettes en polypropylène
(disponible également avec couverture inox)



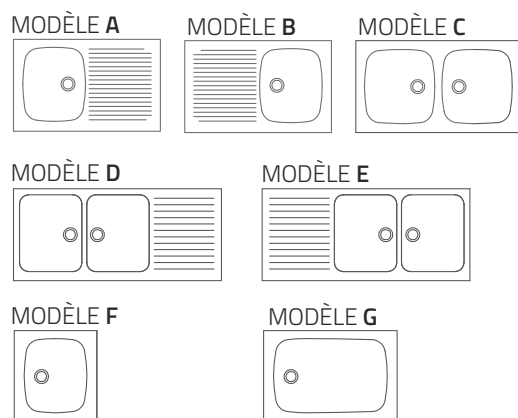
Dans la photo un exemple avec dessus en polyéthylène et profil périphérique inférieur complet

PLONGES

Plonge : châssis modèle "bande" et évier inox. Disponible avec robinet et accessoires sur demande



TYPES DE PLONGES DISPONIBLES



BILLOTS

Billot très résistant en alliage d'aluminium anodisé. Mesure sur demande. Complet avec dessus en polyéthylène alimentaire. Pieds en acier inox et caoutchouc antidérapant, réglables et auto-niveleurs. On peut aussi fournir seulement le châssis, disposé pour l'application du dessus du client.

Dans la photo: billot 50x50h90 cm, avec dessus en polyéthylène alimentaire, épaisseur 10 cm.







Les convoyeurs sont la solution idéale pour déplacer des plateaux, des barquettes ou des produits conditionnés. Un simple système d'inclinaison permet de déplacer aisément toute charge d'un point à l'autre de l'atelier. Nos convoyeurs sont fabriqués sur mesure, en alliage d'aluminium anodisé, avec des profils que nous avons expressément conçus.

CONVOYEURS

L'alliage d'aluminium anodisé et l'acier inox garantissent une très longue vie du produit, tout en permettant de fréquents lavages.

Les rouleaux en alliage d'aluminium anodisé sont équipés d'axes et d'embouts ayant des mécanismes en acier inox qui garantissent un parfait roulement même avec le minimum d'inclinaison.

Les pieds en acier inox et caoutchouc sont antidérapants et réglables en hauteur.

Nous sommes en mesure de satisfaire toute exigence du client, par exemple en appliquant des niveaux d'étagères en option.

CONVOYEURS

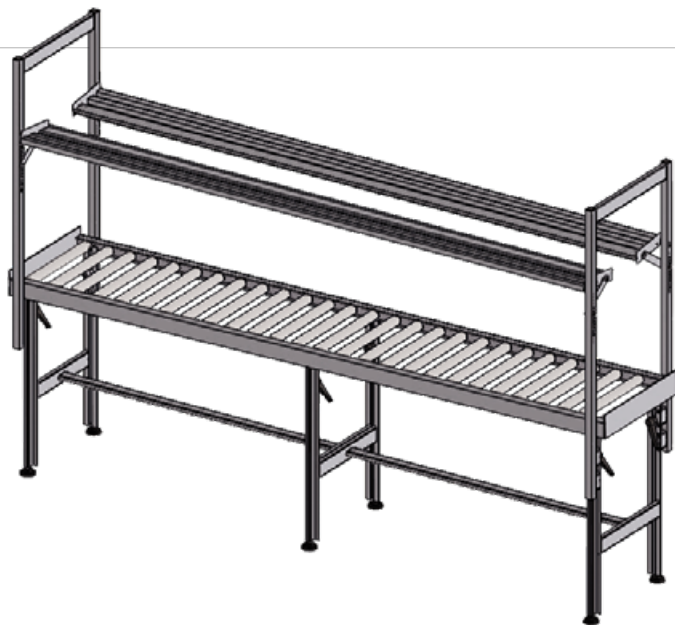
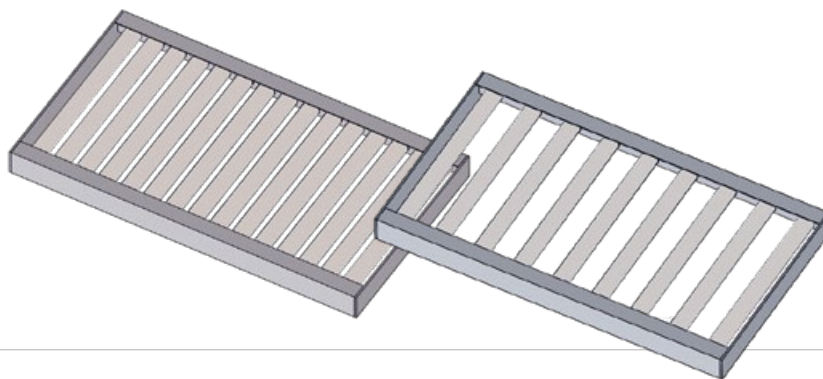
Convoyeur. Structure en alliage d'aluminium anodisé. Fabriqué sur mesure. Possibilité de créer de long traits à emboîtement rapide. Livré démonté pour une optimisation des frais de transport



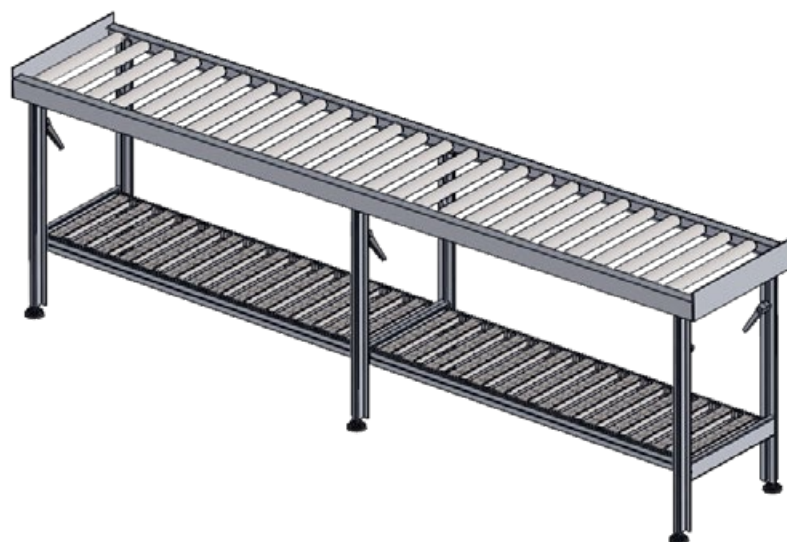
Pieds réglables en hauteur pour définir l'inclinaison et aligner le convoyeur à un lave-vaisselle, à une table, etc.
Rouleaux en alliage d'aluminium anodisé de diamètre 40 mm – axes et mécanismes des embouts en acier inox

Pieds en acier inox et caoutchouc antidérapants réglables en hauteur. Sur demande nous pouvons rajouter des tablettes

- Disponible avec les caractéristiques suivantes :
- profondeur standard 50 ou 60 cm (surface utile de roulement de 42 ou 52 cm)
 - entraxe rouleaux de 50 ou 100 mm
 - division en modules suivant le besoin du client



Exemple de convoyeur avec niveau supérieur à bacs ou barquettes



Exemple de convoyeur avec niveau inférieur à bacs, cartons ou caisses

Exemple de convoyeur équipé de roulettes et divisé en 3 parties







Notre gamme de chariots sur mesure pour boucheries, commerces alimentaires et restauration répond à toute exigence de transport, exposition et stockage des aliments.

La structure est toujours fabriquée à partir de nos profilés exclusifs, extrudés avec alliages d'aluminium primaire répondants aux standards Européens et anodisés selon la marque de qualité QUALANOD.

Tous les modèles répondent aux normes concernant le contact alimentaire et la sécurité. Ils sont très faciles à nettoyer et peuvent être assainis selon le système HACCP.

CHARIOTS

Le roues pivotantes freinées – pour charges lourdes – rendent nos chariots très sûrs, stables et facilement manœuvrables. Le choix d'utiliser la boulonnerie en acier (galvanisé ou inox) avec des jonctions spéciales en alliage d'aluminium anodisé à haute résistance nous permet de garantir des caractéristiques de robustesse et de stabilité exceptionnelles.

Plusieurs versions et différentes mesures sont disponibles sur demande pour satisfaire les exigences de l'utilisateur.

CHARIOTS

CHARIOT POUR QUARTIERS À CROCHETS COULISSANTS



Sur demande disponible avec housse en plastique alimentaire

Chariot conçu pour le transport de quartiers et morceaux de viandes la zone de déchargement jusqu'à l'intérieur de la chambre froide. Insertion directe dans le rail à travers un collier de sécurité. Stable et résistant, avec profils conçus pour portées lourdes. Equipé d'un système de blocage des crochets, qui empêche aux quartiers accrochés de glisser et qui maintient la charge uniformément distribuée. Monté sur des roues de 200 mm de diamètre. Fabriqué sur mesure (charge max. variant selon les exigences de l'utilisateur)

Dans la photo un exemple mesurant 160x70h254 cm avec 4 crochets coulissants en nylon et roues standard (dont 2 freinées)



Charge maximum: 400 kg



+60°

Température d'emploi:
de -15°C à +60°C

-15°

CHARIOT POUR QUARTIERS À CROCHETS DENTS DE LOUP

Idéal pour transporter quartiers et morceaux de la zone de déchargement jusqu'à l'intérieur de la chambre froide. Monté sur des roues de 200 mm de diamètre, le chariot est très résistant, stable et adaptable. Fabriqué sur mesure

CHARIOT PORTE-QUARTIERS (OU MORCEAUX DE VIANDE)

Dans la photo un exemple 160x70h220 cm avec 6 crochets dents de loup et roues standard (dont 2 freinées)



Charge maximum: 400 kg



+60°

Température d'emploi:
de -15°C à +60°C

-15°

Fabriqués sur mesure

CHARIOT AVEC TABLETTE ET ACCROCHE CHARCUTERIE

Roues standard de diamètre 125 mm en matière plastique et chape en polyamide (dont 2 freinées), équipées de pare-choc. D'autres modèles de roues pour portées et températures différentes sont disponibles sur demande

Dans la photo un exemple 120x60h160 cm, avec 3 barres ovales accroche-charcuterie, 2 tablettes type "Q" et une tablette lisse type "PQI" équipé de bordure. Les roues sont en acier inox et matériel plastique, avec diamètre 125 mm (dont 2 freinées)

Les dents de loups sont fournis sur demande

Charge maximum: 300 kg



Température d'emploi:
de -20°C à +60°C



Dans la photo un exemple 120x60h160 cm, avec 2 niveaux accroche-charcuterie (un à 3 barres et un à 2 barres) et une tablette lisse type "PQI" équipé de bordure

Charge maximum: 300 kg



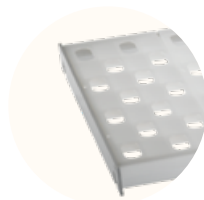
Température d'emploi:
de -20°C à +60°C



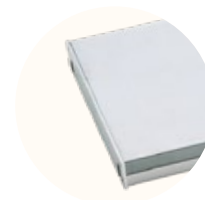
Fabriqués sur mesure avec n. de niveaux au choix de client.



Réalisables avec:



tablette type "Q" : structure en alliage d'aluminium anodisé et clayettes en polypropylène



tablette type "PQI" : structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène avec couverture inox



accroche charcuterie, a deux, trois ou quatre barres





CHARIOT DE SÉCHAGE

Chariot de séchage 84x77H185 cm à 2 ou 3 niveaux de barres accroche-saucissons amovibles (en bois ou en alliage d'aluminium, au choix). Roues de diamètre 125 mm en matière plastique et chape inox

En option la bassine ramasse-gouttes



Sur demande disponible avec barres en bois pour aliments



Charge maximum: 300 Kg



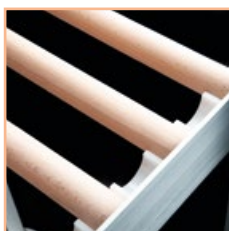
+60°
-20°

Température d'emploi:
de -20°C à +60°C



Disponible également avec étagères

Disponible dans une version plus "souple" pour magasins ou petits ateliers



Fabriqués sur mesure. Nombre de niveaux au choix du client

CHARIOTS PORTE-PLATEAUX

Version à glissières "en L"

Idéales pour transporter des plateaux, des cuves ou tout type de conteneur. Dimensions compatibles Gastronorm/Euronorm ou d'autres mesures au choix. Une tablette pour appuyer des plateaux peut être fournie en option.

Roues standard de diamètre 125 mm en matière plastique avec chape en polyamide (dont 2 freinées), équipées de pare-choc

Dans la photo un exemple à une rangée, 50x65H153 cm, avec 10 compartiments. Roues diamètre 125 mm (dont 2 freinées).

Sur demande ils peuvent être équipés de panneaux en acier inox

Charge maximum: 100 Kg.



Température d'emploi:

de -15°C à +60°C



TEMPORAIREMENT NON DISPONIBLE



Dans la photo un exemple à 2 rangées, 85x62H153 cm, avec 20 compartiments, compatible Gastronorm 1/1.

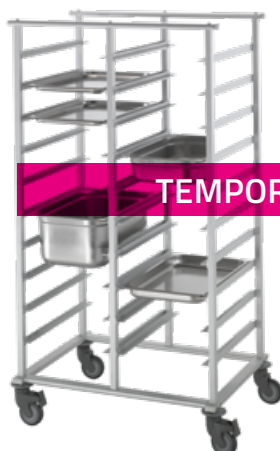
Roues diamètre 125 mm (dont 2 freinées)

Charge maximum: 160 Kg



Température d'emploi:

de -15°C à +60°C



TEMPORAIREMENT NON DISPONIBLE



Fabriqués sur mesure. Nombre de niveaux au choix du client

CHARIOTS PORTE-PLATEAUX

Version glissière "en fil"

Idéales pour transporter des plateaux, des cuves ou tout type de conteneur. Dimensions compatibles Gastronorm/Euronorm ou d'autres mesures au choix.

Une tablette pour appuyer des plateaux peut être fournie en option

Roues standard de diamètre 125 mm en matière plastique avec chape en polyamide (dont 2 freinées), équipées de pare-choc

Dans la photo un exemple à une rangée, 50x68H153 cm, avec 6 compartiments. Roues diamètre 125 mm (dont 2 freinées)

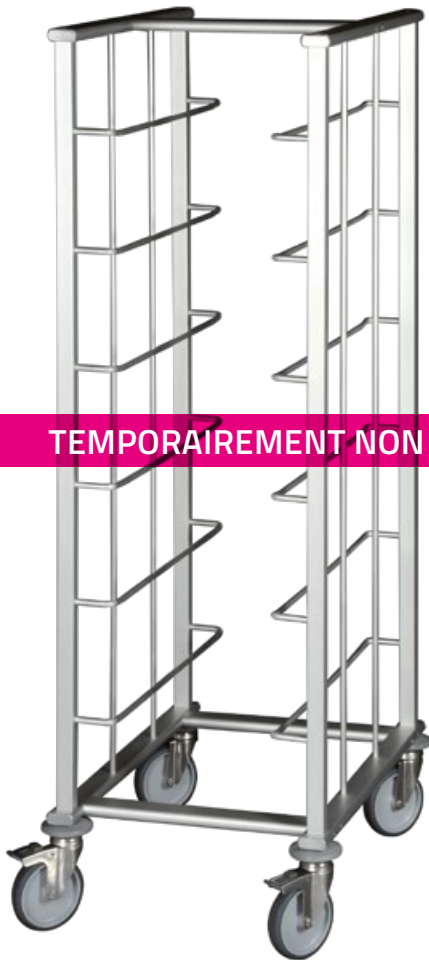


Charge maximum: 100 Kg



+60°
-15°
Température d'emploi:
de -15°C à +60°C

TEMPORAIREMENT NON DISPONIBLE



TEMPORAIREMENT NON DISPONIBLE



Dans la photo un exemple à deux rangées, 96x68H153 cm, avec 12 compartiments. Roues diamètre 125 mm (dont 2 freinées)



Charge maximum: 160 Kg



+60°
-15°
Température d'emploi:
de -15°C à +60°C

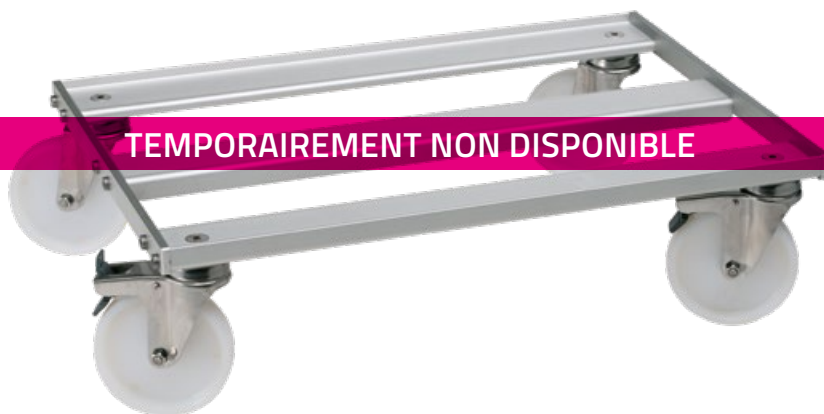
Fabriqués sur mesure. Nombre de niveaux au choix du client

Les bases porte-caissettes sont réalisées sur mesure, avec des profils en alliage d'aluminium anodisé. Résistantes et inaltérables, elles ont des roues pivotantes (diamètre 125 mm) en matière plastique à haute résistance; elles peuvent être fournies avec support en acier galvanisé ou inox

BASES PORTE-CAISSETTES

CARRY

Base porte-caissettes 63x43,5h18 cm avec roues diamètre 125 mm.
Mesure du plan d'appui exploitable 61,4x42,9 cm



FIDO CARRY

Base porte-caissettes avec manche pour faciliter le transport. La base et le manche peuvent être vendues séparément





Notre gamme de présentoirs fruits légumes en alliage d'aluminium et polypropylène s'est élargie au fur et à mesure et inclut aujourd'hui une grande variété de modèles pour satisfaire les exigences les plus diversifiées.

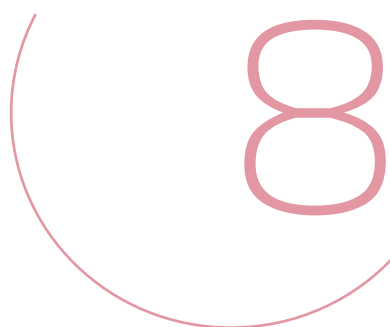
Tout en étant conçus pour les fruits et les légumes, ces modèles peuvent être utilisés également pour l'attelage du pain et d'autres produits. Tous nos modèles se distinguent par le soin avec lequel ils sont projetés et fabriqués. La haute qualité des matériaux et des traitements garantit une excellente résistance aux agents atmosphériques, ce qui permet une longue durée du produit et l'utilisation quotidienne à l'extérieur.

PRÉSENTOIRS SÉRIE "XP" : une gamme complète de présentoirs inclinés, légers, facilement déplaçable d'un point à l'autre du point de vente (pour varier leur disposition ou pour mieux nettoyer) et de l'extérieur à l'intérieur (pour les ranger en fin de journée). Les présentoirs sur roulettes, en outre, peuvent être aisément repliés sur eux-mêmes lorsqu'ils sont inutilisés pour un gain de place optimal.

PRÉSENTOIRS SÉRIE "TABLETTES": une gamme de présentoirs très versatiles utilisés également pour l'aménagement des boulangeries. Modulables par éléments de différentes longueurs, ces présentoirs peuvent être adossés les uns aux autres pour créer une zone d'exposition sur mesure au centre de la pièce, tout en utilisant leur fonction gain-de-place si nécessaire.

PRÉSENTOIRS SÉRIE "ARCHET" - modèle breveté - : un nouveau concept de présentoirs fruits légumes qui permet de créer de nombreuses solutions en «îlots mobiles». Grâce aux roues et à l'archet, il est possible de varier les possibilités d'attelage de la marchandise et de nettoyer en tout confort.

PRÉSENTOIRS FRUITS LÉGUMES



es



QU'EST-CE QU'IL Y A À LA BASE... DE FRUITS ET LÉGUMES ÉTALÉS AVEC ÉLÉGANCE, EN TOUTE HYGIÈNE ET PRATICITÉ?

Il y a l'expérience d'une société qui travaille depuis 40 ans dans le secteur des équipements pour les magasins d'alimentation, et qui utilise depuis toujours l'aluminium, un métal résistant et adaptable, dont la durabilité et la résistance sont uniques.

Il y a l'imagination du patron, persuadé que «résistant» n'est pas un synonyme de lourd, que «élégant» ne signifie pas inconfortable, que «hygiénique» ne correspond pas à froid...et que haute qualité et bon prix peuvent aller de pair.

Il y a l'enthousiasme de toute l'équipe, qui accepte avec responsabilité et participation tout nouveau défi, et qui travaille synergiquement pour atteindre les objectifs auxquels elle croit.

Et enfin, mais pas moins important, il y a le support de nos clients - importants architectes d'intérieurs, petits magasins et chaînes de supermarchés - qui nous montrent leur estime à travers des collaborations qui durent parfois plusieurs décennies.

Fruits et légumes sont étalés sur des équipements professionnels qui ressemblent à des décorations. A la base, il y a l'orgueil d'atteindre avec vous nos objectifs communs.



LÉGENDE DES CARACTÉRISTIQUES OPTIONNELLES



Bordure en chêne européen, pour ajouter l'esthétique et la chaleur du bois



Supports pour soutenir les caissettes



Douves en polypropylène, asportables et lavables au lave-vaisselle. 2 couleurs disponibles



Clayettes en polypropylène ajourées, asportables et lavables au lave-vaisselle. 3 couleurs disponibles



Articles disponibles avec vernissage à poudre. Tonalités de la gamme RAL



PRÉSENTOIRS FRUITS LÉGUMES

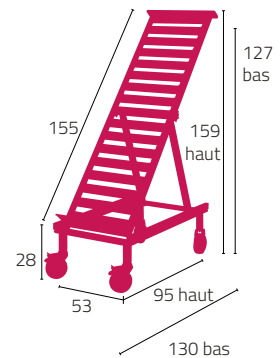
SÉRIE "XP"



JACK XP5

PRÉSENTOIR POUR 5 CAISSETTES*
fruits-légumes avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, roues pivotantes 125 mm de diamètre (2 avec frein). Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix, et en plusieurs largeurs. Il peut être fourni, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots

L'exemple dans l'image présente une tablette à 17 douves, qui permet d'exploiter un plan d'appui de 152x45 cm



LÉGENDE
haut: dossier élevé (max)
bas: dossier baissé (min)
court: dossier extractible au min
long: dossier extractible au max

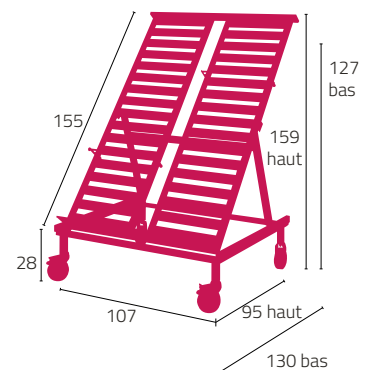
*Nous avons considéré des caissettes d'une profondeur de 30 cm



JACK XP10

PRÉSENTOIR POUR 10 CAISSETTES*
fruits-légumes, avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, roues pivotantes de 125 mm de diamètre (2 avec frein). Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix et en plusieurs largeurs. Il peut être fourni, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots

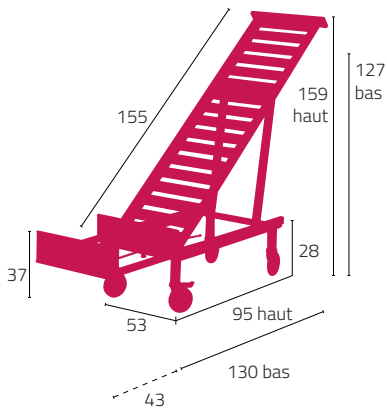
L'exemple dans l'image présente une double tablette à 17 douves (plan d'appui 152x98 mm)



QUEEN XPE6

PRÉSENTOIR POUR 5+1 CAISSETTES* fruits-légumes avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, avec tablette pour caissette antérieure extractible, roues pivotantes diamètre 125 mm (2 avec frein). Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix et en plusieurs largeurs; la tablette pour caissette extractible inférieure peut être fournie, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots

L'exemple dans l'image présente une tablette à 17 douves (plan d'appui exploitable 152x45 cm plus tablette extractible 44x50 cm)



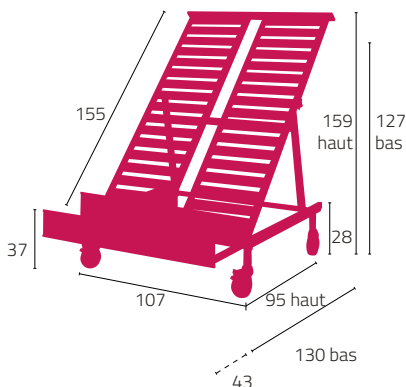
LÉGENDE
 haut: dossier élevé (max)
 bas: dossier baissé (min)
 court: dossier extractible au min
 long: dossier extractible au max

*Nous avons considéré des caissettes d'une profondeur de 30 cm

QUEEN XPE12

PRÉSENTOIR POUR 10+2 CAISSETTES* fruits et légumes, avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, avec tablette pour caissette antérieure extractible, roues pivotantes diamètre 125 (2 avec frein) mm. Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix et en plusieurs largeurs; la tablette pour caissette extractible inférieure peut être fournie, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots

L'exemple dans l'image présente une double tablette à 17 douves (plan d'appui exploitable 152x98 cm plus tablette extractible 44x105 cm)



SÉRIE "XP"



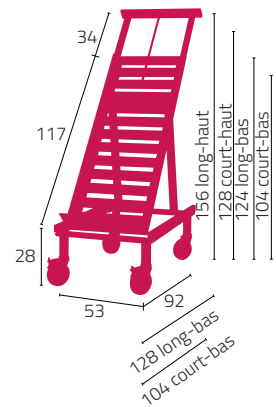
DISPONIBLE JUSQU'À ÉCOULEMENT DES STOCKS

LÉGENDE
 haut: dossier élevé (max)
 bas: dossier baissé (min)
 court: dossier extractible au min
 long: dossier extractible au max

KING XP5A

PRÉSENTOIR À RALLONGES POUR 4+1 CAISSETTES* fruits-légumes avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, roues pivotantes diamètre 125 mm (2 avec frein). La tablette est équipée d'une rallonge extensible qui permet de régler la longueur du plan selon les dimensions des caissettes, ou pour contenir une caissette en plus. Il peut être fourni, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariot

L'exemple dans l'image présente une tablette à 13 douves qui permet d'exploiter un plan d'appui de 116-149x45 cm



*Nous avons considéré des caissettes d'une profondeur de 30 cm

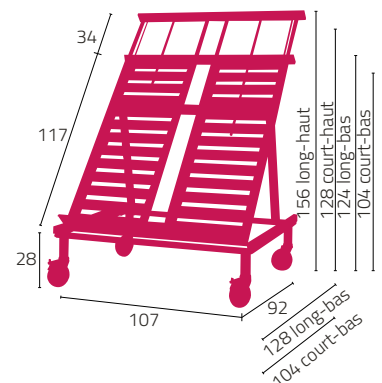


DISPONIBLE JUSQU'À ÉCOULEMENT DES STOCKS

KING XP10A

PRÉSENTOIR À RALLONGES POUR 8+2 CAISSETTES* fruits-légumes, avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, roues pivotantes diamètre 125 mm (2 avec frein). Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix, et en plusieurs largeurs. La partie supérieure de la tablette est extensible pour pouvoir régler le plan d'appui selon les dimensions et/ou la quantité des caissettes. Il peut être fourni, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots

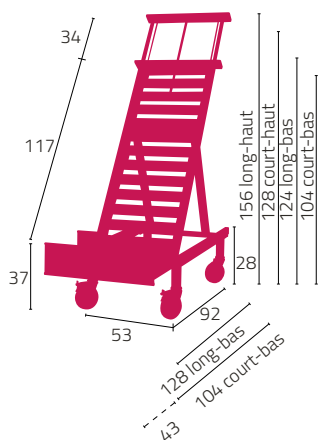
L'exemple dans l'image présente une double tablette à 13 douves (plan d'appui exploitable 116-149x98 cm



ASSO XPE6A

PRÉSENTOIR À RALLONGES POUR 4+2 CAISSETTES* fruits-légumes, avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, avec tablette pour caissette antérieure extractible, roues pivotantes diamètre 125 mm (2 avec frein). Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix, et en plusieurs largeurs; la tablette pour caissette extractible inférieure peut être fournie, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots. Ce modèle de présentoir est équipé d'une rallonge qui permet de régler la longueur du plan d'appui selon les dimensions des caissettes, ou selon leur quantité

L'exemple dans l'image présente une tablette à 13 douves (plan d'appui exploitable 116-149x45 cm plus tablette extractible 44x50 cm)



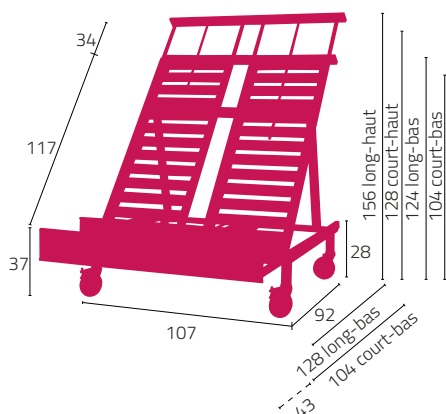
LÉGENDE
 haut: dossier élevé (max)
 bas: dossier baissé (min)
 court: dossier extractible au min
 long: dossier extractible au max

*Nous avons considéré des caissettes d'une profondeur de 30 cm

ASSO XPE12A

PRÉSENTOIR À RALLONGES POUR 8+4 CAISSETTES* fruits-légumes, avec structure en alliage d'aluminium anodisé et douves en polypropylène, avec tablette pour caissette antérieure extractible, roues pivotantes diamètre 25 mm (2 avec frein). Il peut être fourni avec un nombre de douves au choix, et en plusieurs largeurs; la tablette pour caissette extractible inférieure peut être fournie, sur demande, avec une protection contre les chocs des chariots. Une rallonge dans la partie supérieure de la tablette permet de la régler selon le nombre et/ou les dimensions des caissettes

L'exemple dans l'image présente une double tablette à 13 douves (plan d'appui exploitable 116-149x98 cm plus tablette extractible 44x105 cm)



SÉRIE "TABLETTES"



ouvert

POKER

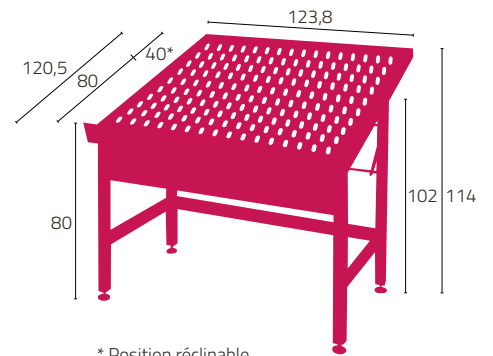
Versatilité, facilité d'utilisation, résistance et esthétique sont les quatre caractéristiques principales de ce présentoir, qui vous offre quatre différentes possibilités d'emploi.

La structure en alliage d'aluminium de haute qualité et le traitement anodique permettent de le placer aussi à l'extérieur du magasin, sans que les intempéries puissent l'endommager.

Il peut être fourni, sur demande, avec une protection à encastrer en caoutchouc contre les chocs des chariots



fermé solution gain de place



* Position réclinable

Adaptable et pratique en quatre possibilités d'emploi



éléments opposés ouverts

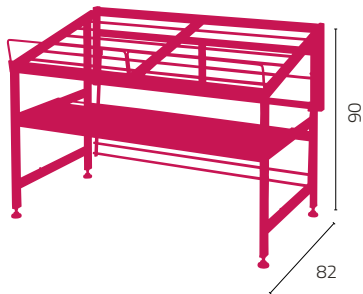
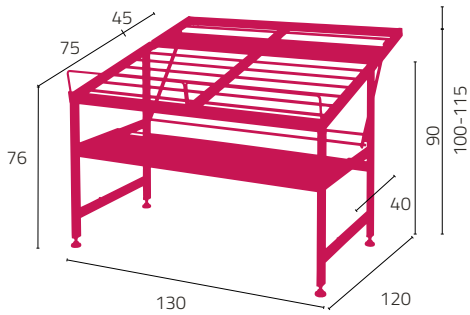


éléments opposés solution gain de place

POKER ALL

Ce modèle, complètement fabriqué en alliage d'aluminium anodisé, est l'évolution du modèle Poker. Il se caractérise par sa versatilité : 4 combinaisons différentes peuvent être créées et, en outre, la partie finale est inclinable vers l'utilisateur.

Ce modèle peut être fourni sur demande avec un ou plusieurs niveaux de tablettes inférieures, très utiles pour stocker des produits complémentaires, tels que confitures, jus de fruits, etc.



Les éléments peuvent être adossés les uns aux autres pour créer des îlots centraux d'exposition



orientation max. vers le public

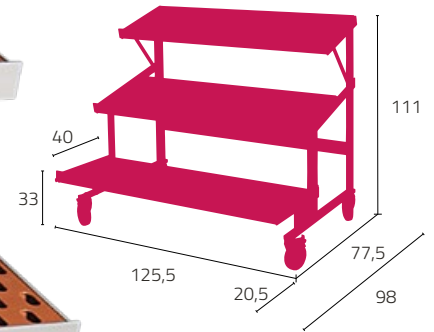


max. surface d'attelage



fermé, gain de place

SÉRIE "TABLETTES"



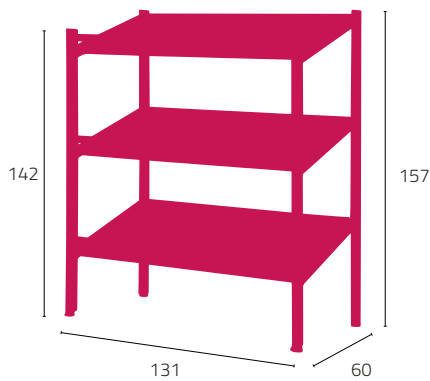
FULL

Le présentoir FULL, en alliage d'aluminium primaire avec anodisation de qualité et clayettes en polypropylène, est disponible en trois niveaux. Solide, facile à laver et résistant, il peut être utilisé aussi bien à l'intérieur du magasin qu'à l'extérieur. La tablette inférieure rabattable et les roulettes anti-marquage et antibruit permettent de passer aisément à travers les portes.

QUADS POLY

Ce présentoir à tablettes inclinées peut être fabriqué sur mesure et le nombre de niveaux peut être choisi par le client. Il est disponible même en modules multiples, ce qui est utile pour optimiser la quantité de pieds et, par conséquent, le prix. Le châssis est en alliage d'aluminium anodisé et les clayettes sont en polypropylène. Ces présentoirs peuvent être utilisés le long du mur ou adossés entre eux au centre de la pièce pour créer des solutions d'étagère accessibles des deux côtés.

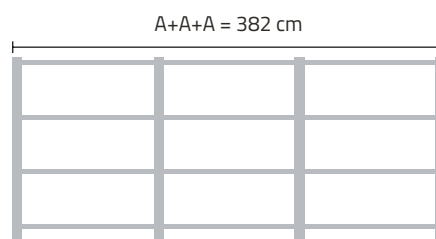
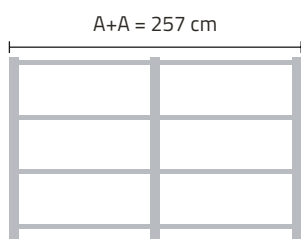
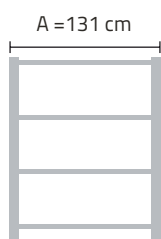
Dans la photo un exemple à 3 niveaux, surface utile de 120x60 cm par étagère



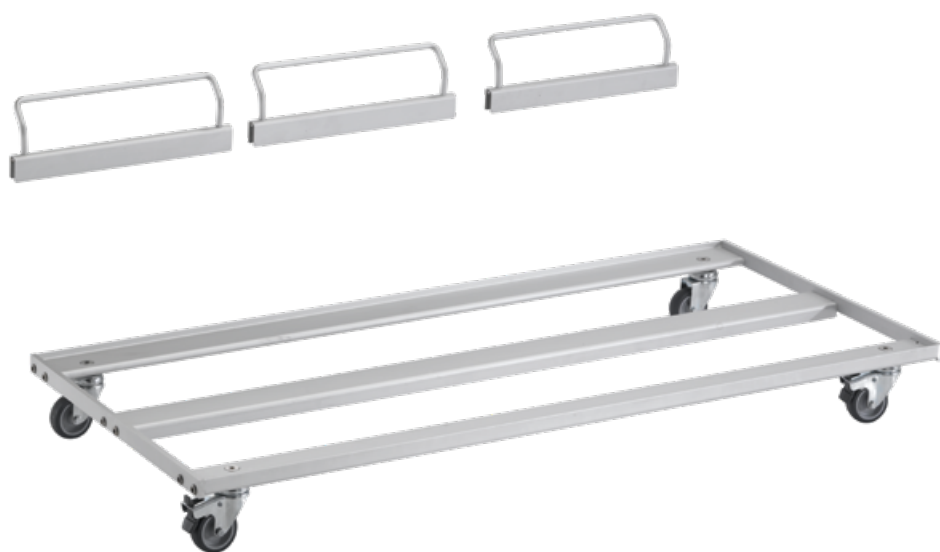
Dans la photo un exemple à 3 niveaux, mesurant 120x60 cm par étagère et un niveau horizontal supérieur mesurant 120x40 cm.



Des exemples de composition



SÉRIE "ARCHET"



FAST

MODÈLE BREVETÉ

Le modèle Fast se compose de 2 parties principales : une base porte-caisettes à roues freinées et un dispositif (appelé «archet») qui s'insère à emboîtement sur les deux côtés des caisettes Euro Box. La synergie entre ces deux composants permet de créer des îlots mobiles, formés de caisettes superposées, la dernière étant inclinée vers l'utilisateur. Une solution à la fois moderne et simple, fonctionnelle et hygiéniquement sûre



FAST 1 58x37x11,5 cm

FAST 2 78,5x57x11,5 cm

FAST 3 118x57x11,5 cm

EXEMPLES DE PERSONNALISATIONS en coopération avec nos revendeurs





—|



Pour offrir à nos clients un service toujours plus complet, nous avons décidé d'élargir la gamme de produits que nous fournissons en rajoutant des produits «complémentaires».

Le choix des gammes que nous proposons est le résultat d'une évaluation soignée menée au cours de plusieurs décennies passées à l'écoute des nos clients, toujours soucieux d'apporter la solution qui correspond à leurs exigences.

Les produits complémentaires que nous proposons comprennent:

- une gamme complète de tables et plonges inox AISI 304 et accessoires
- des bras mécaniques pour soulever la viande
- des caissettes fruits légumes – pour nos présentoirs
- des caissettes et plateaux – pour nos chariots

Même dans ce cas nous avons choisi exclusivement la qualité de la marque «Made in Italy».

COMPLÉMENTS

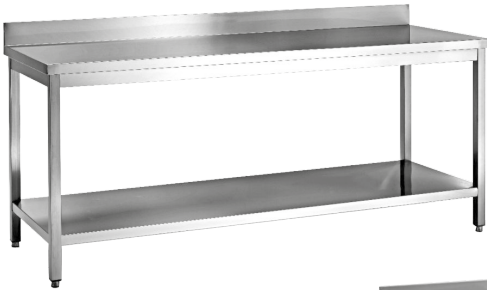
COMPLÉMENTS

Pour de plus amples renseignements sur la gamme veuillez nous consulter



GAMME "NEUTRE"

EN ACIER INOX AISI 304:



- Tables, plonges et armoires murales (plusieurs versions)
- Tables, plonges et meubles muraux ouverts (plusieurs versions)
- Tables et plonges par à-coups (plusieurs versions)
- Tables avec évier
- Tables de découpe
- Chiffonniers
- Cuves ouvertes et armoires
- Lave-mains
- Trémie
- Poubelles
- Stérilisateurs à couteaux



BRAS DE DÉCHARGE:

- Bras mécanique pour décharger la viande du camion, avec plaque au sol, disponible en 3 versions
- Bras mécanique pour décharger la viande du camion, avec plateforme mobile

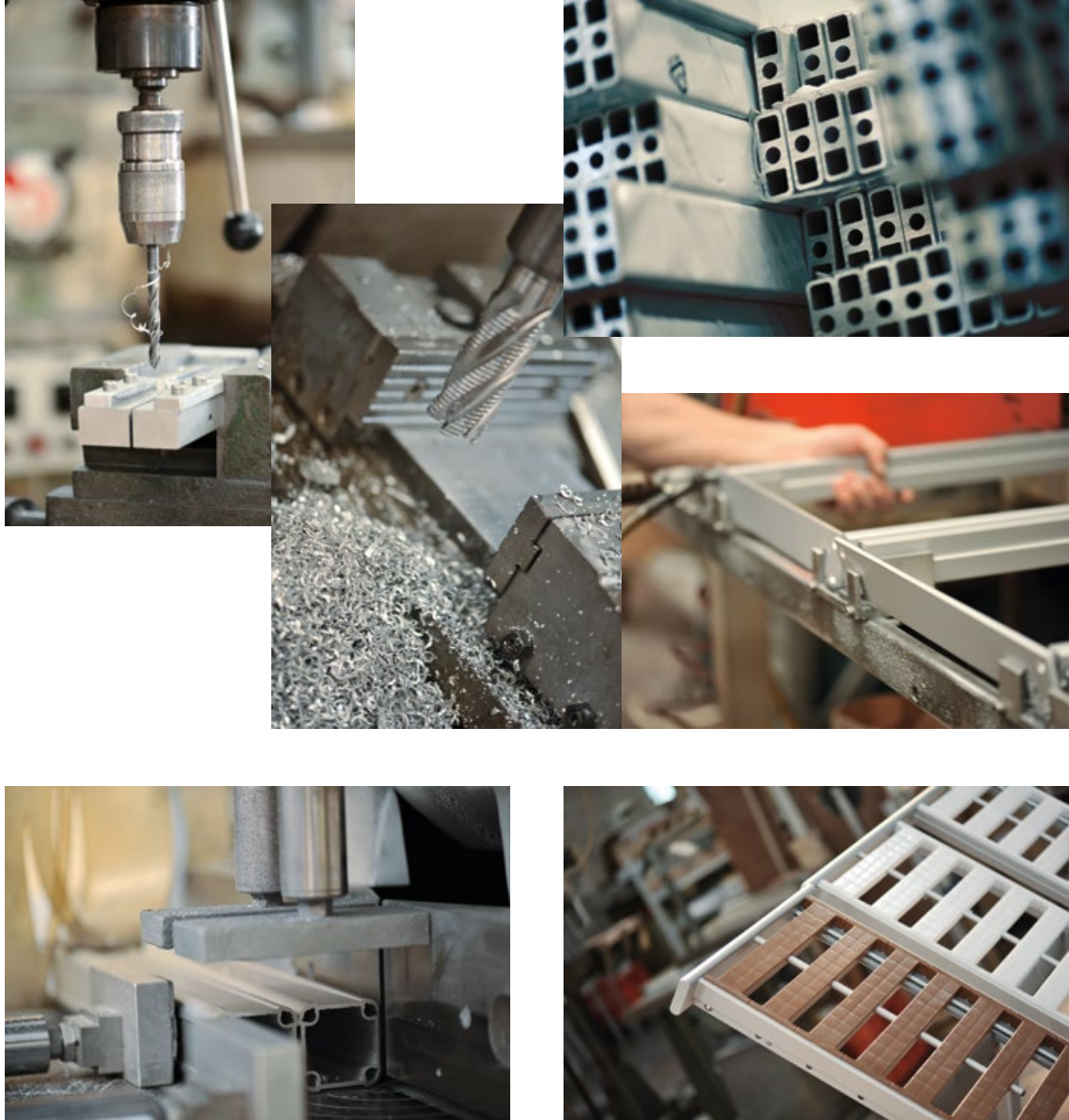


CAISSETTES/PLATEAUX:

- Plateaux et conteneurs rectangulaires en méthacrylate pour compléter notre gamme de chariots
- Caissettes Euro-Box pour fruits et légumes avec côtés rabattables



M A D E in italy



Complètement projetés, réalisés et assemblés dans nos ateliers de Marghera. Un choix d'entreprise qui nous permet de garantir une excellente qualité dans toute la filière de notre production.



Nous avons un contrôle direct et constant sur toute la production: du projet des moules au choix des matières premières, de l'extrusion de l'aluminium au moulage des plastiques.



La longue durée de vie de nos produits contribue à la durabilité environnementale, grâce à l'absence de travaux d'entretien tels que revernissage ou zincage et avec un taux élevé de recyclabilité au moment de leur élimination.



Notre versatilité et le choix de produire «sur demande» nous permettent de considérer même les requêtes les plus particulières et de satisfaire au mieux les exigences de nos clients.





aigudivie.it
soutenant la qualité

a.i. guidovie s.r.l.

via lazzarini, 14-16

30175 marghera VENEZIA

T +39 041 921621 - F +39 041 921409

info@aigudivie.it

