

Chariots

Le haut niveau de notre production se reflète également dans notre gamme de chariots : nous proposons différents modèles, chacun conçu pour un usage spécifique, mais tous pensés pour être fonctionnels, résistants et sûrs.

Ils sont fabriqués à partir de profils en alliages haute résistance que nous avons spécialement développés. L'aluminium de première fusion et l'anodisation de qualité les rendent parfaits pour une utilisation en milieu alimentaire.

Faciles à laver et à désinfecter, ils respectent les normes du système de gestion de la sécurité alimentaire (HACCP).

Grâce à leurs grandes roulettes pivotantes, adaptées aux charges lourdes, nos chariots offrent une stabilité optimale et une maniabilité aisée, même lorsqu'ils sont chargés au maximum.

Pour garantir leur robustesse et leur longévité, nous avons choisi de ne pas utiliser de fixations en plastique, mais d'assembler toutes les pièces avec des vis en acier.

Toute la gamme est disponible en versions et dimensions personnalisables et peut être modifiée ou adaptée en fonction des besoins de l'utilisateur.

1 CHARIOT À QUARTIERS AVEC CROCHETS COULISSANTS

Idéal pour transporter des quartiers et de morceaux de viande depuis le SAS jusqu'à la chambre froide.

Un système sécurisé permet l'insertion directe du chariot dans le rail.

2 CHARIOT À QUARTIERS AVEC DENTS DE LOUPS

Idéal pour transporter des quartiers et de morceaux de viande depuis le SAS jusqu'à la chambre froide quand il n'y a pas de rails. Il peut aussi servir de petit stockage.

3 CHARIOT DE SÉCHAGE

Disponibles à deux niveaux ou plus, ils sont utilisés pour suspendre des charcuteries, mais aussi des fromages.

Ils peuvent être équipés de barres en aluminium ou de bâtons en bois (ces derniers étant particulièrement adaptés aux petites productions locales).



Sur la photo : chariot à quartiers à crochets coulissants (page 74)

Chariots à quartiers 1 avec crochets coulissants

Utilisation typique :

transport de quartiers et de morceaux de viande depuis le SAS jusqu'au rail (couloir, chambre froide, labo, etc.).

Fonctionnement :

le chariot permet de transporter la viande sans aucun effort et de la transférer directement dans le rail de façon fluide et sûre, grâce à un collier spécial conçu pour permettre le passage de la viande en toute sécurité.

Dimensions standard proposées :

1600x700x2540 mm (si le chariot est fourni avec un rail à viande, la hauteur est ajustée en conséquence pour permettre l'intégration directe).

Structure :

conçu pour offrir une excellente stabilité et une grande robustesse, ce chariot reste parfaitement équilibré, quelle que soit la charge. Il est fabriqué à partir de profils spécifiques pour charges lourdes et il est équipé de roulettes de 200 mm de diamètre. En cas de contrainte de hauteur, une version avec base abaissée peut être proposée afin de préserver l'espace utile.

Crochets :

en standard, on fournit 4 crochets coulissants avec système de blocage, qui empêche aux quartiers suspendus de glisser pendant le transport, garantissant donc la répartition uniforme du poids et une sécurité optimale.

Roulettes :

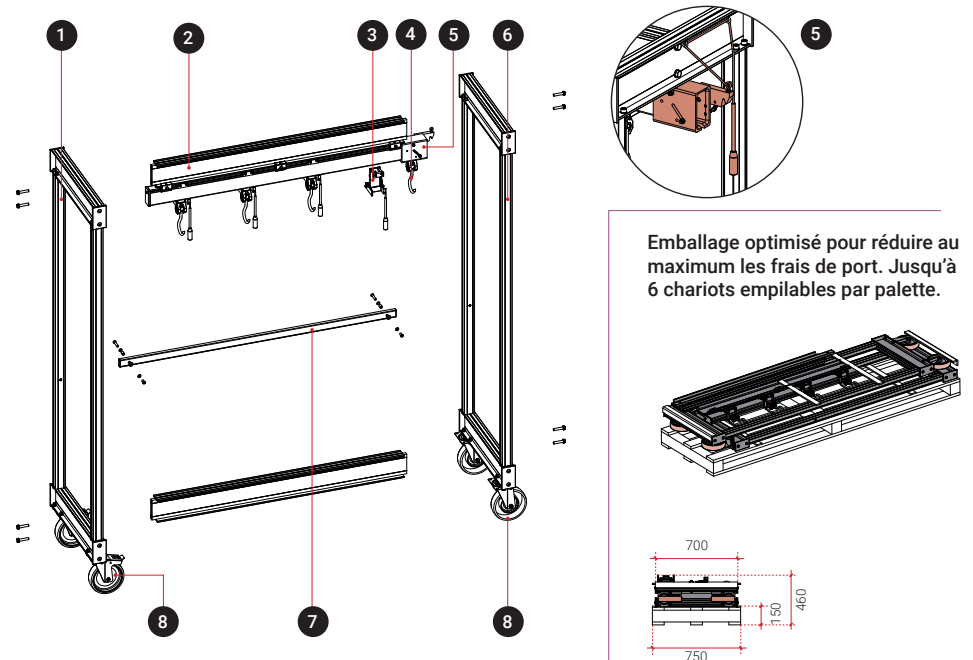
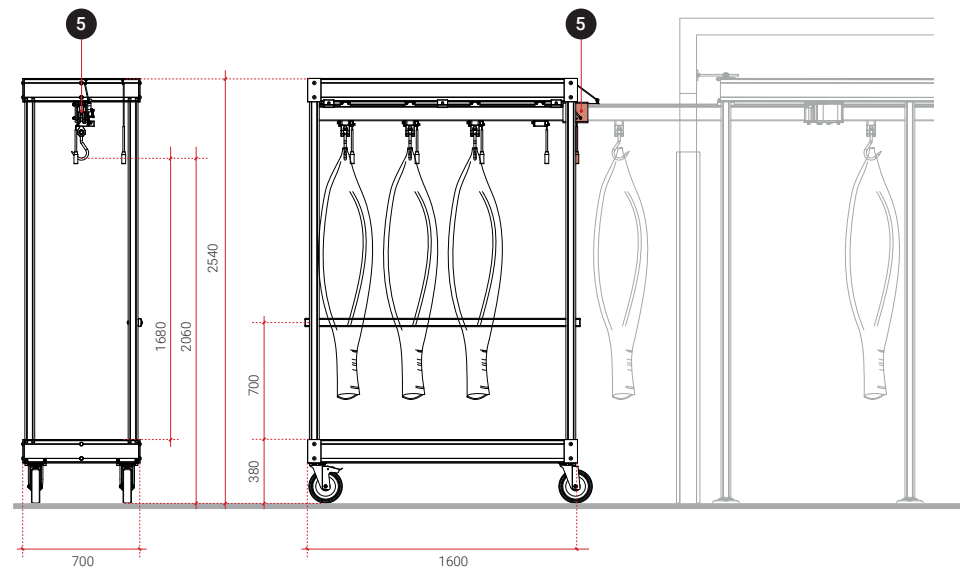
pivotantes, en PA6/PUR ø 200 mm (2 avec frein), chape zinguée de série (inox sur demande).



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

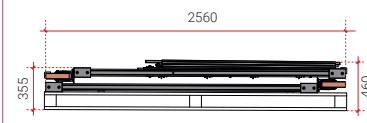
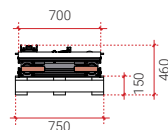
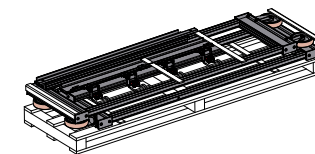
Portée : 400 kg

Sur demande : disponible en dimensions personnalisées et avec hausse en plastique alimentaire



- 1. Flanc gauche (préassemblé)
- 2. Poutrelle et rail (préassemblés)
- 3. Système de blocage du crochet
- 4. Crochet coulissant
- 5. Collier sécurisé pour l'insertion directe du chariot sur le rail à viande
- 6. Flanc droit (préassemblé)
- 7. Barre "50x20 mm"
- 8. Roulettes ø 200 mm (2 freinées)

Emballage optimisé pour réduire au maximum les frais de port. Jusqu'à 6 chariots empilables par palette.



Chariots à quartiers avec dents de loup

2

Utilisation typique :

transport de quartiers et de pièces de viande depuis le SAS jusqu'à la chambre froide. Ce chariot est souvent utilisé également comme solution de stockage économique dans les petites boucheries.

Dimensions standard proposées:

1600x700x2200 mm

Structure :

robuste et sécurisée, elle est fabriquée avec des profils conçus pour charges lourdes et repose sur des roulettes de 200 mm de diamètre.

Crochets :

en standard, fourni avec 6 crochets amovibles en plastique alimentaire.

Roulettes :

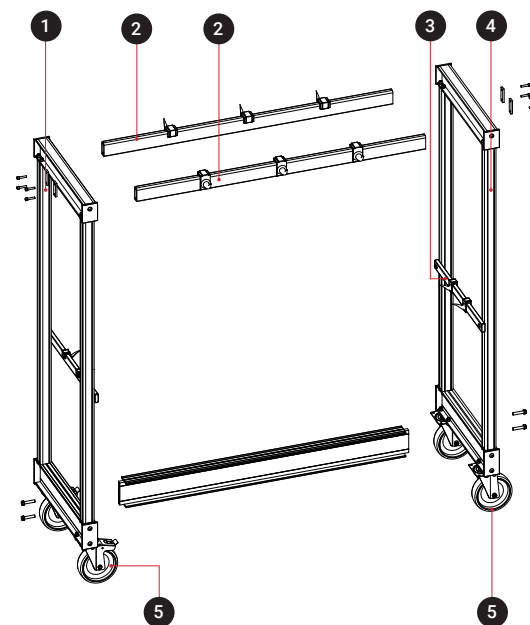
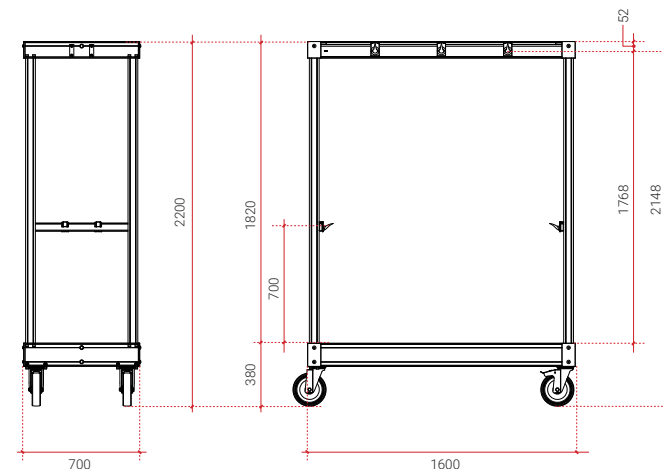
pivotantes, en PA6/PUR ø 200 mm (2 avec frein), chape zinguée de série (inox sur demande).



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

Portée : 400 kg

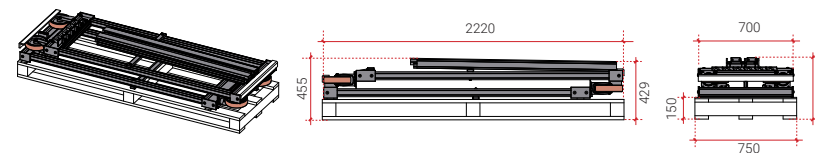
Sur demande : disponible en dimensions personnalisées et avec hausse en plastique alimentaire



Légende

- 1. Flanc gauche (préassemblé)
- 2. Barre 75x30 mm avec crochets amovibles (fournis de série)
- 3. Barre 50x20 mm (crochets fournis en option)
- 4. Flanc droit (préassemblé)
- 5. Roulettes ø 200 mm (2 freinées)

Emballage optimisé pour réduire au maximum les frais de port. Jusqu'à 7 chariots empilables par palette.



Chariots de séchage 3

Utilisation typique :

idéal pour suspendre de la charcuterie ou du fromage

Dimensions standard proposées:

840x770x1850 mm

Variantes :

2, 3 ou 4 niveaux de stockage, et deux types de barres accroche-charcuterie (en alliage d'aluminium anodisé et en bois de hêtre)

Roulettes :

pivotantes, en PA6/PUR ø 125 mm (2 avec frein), avec chape inox

En option :

bac inox récupérateur de gouttes

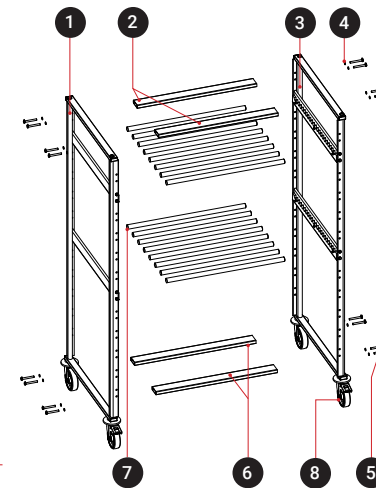
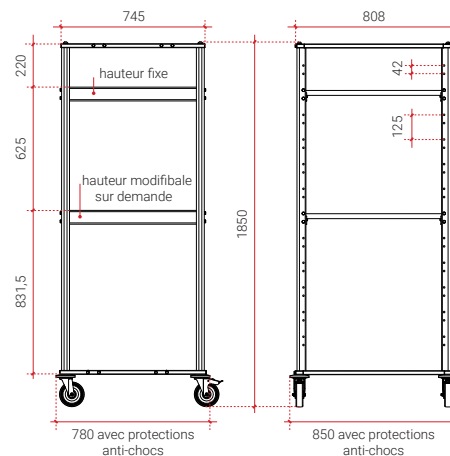
+60° Température d'utilisation :
-20° de -20°C à +60°C

Portée : 300 kg

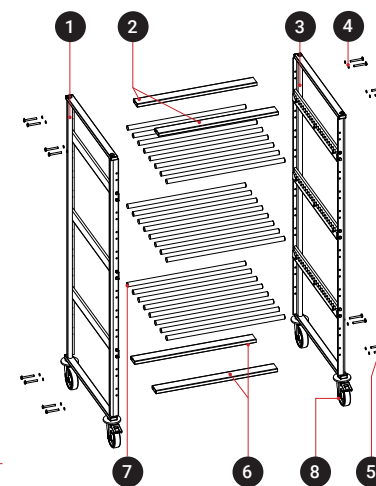
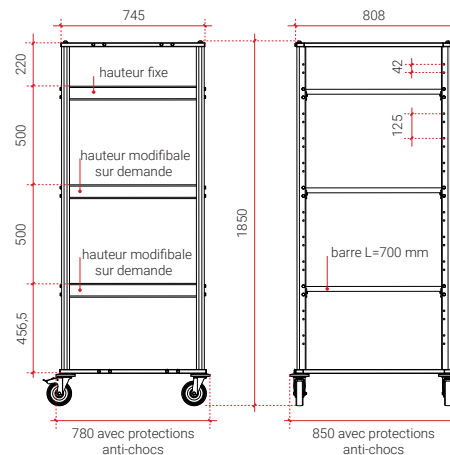
Sur demande : dimensions personnalisées



▶ 2 niveaux



▶ 3 niveaux



▶ Légende 2 et 3 niveaux

- 1. Flanc gauche (préassemblé)
- 2. Entretoises hautes (L. 698 mm)
- 3. Flanc droit (préassemblé)
- 4. Rondelles
- 5. Vis TE 8x70
- 6. Entretoises basses (L. 712 mm)
- 7. Barres alu ou en bois de hêtre
- 8. Roulettes ø 125 mm (2 freinées)

Emballage conçu pour minimiser les frais de port. Jusqu'à 15 chariots empilables par palette

