





Alta qualità anche nella gamma dei carrelli, che comprende modelli destinati al trasporto, all'esposizione e allo stoccaggio di ogni genere alimentare.

La struttura è interamente realizzata con profili di nostra concezione, estrusi esclusivamente con leghe di alluminio primario rispondenti ad alti standard europei ed anodizzati secondo il marchio di qualità QUALANOD, come tutti i nostri profili.

Tutti i modelli sono rispondenti alla legislazione in vigore in materia di contatto con gli alimenti e sicurezza sul lavoro, sono perfettamente lavabili e sanificabili secondo il sistema di autocontrollo alimentare HACCP.

CARRELLI

Le ruote pivotanti e dotate di fermo - adatte per grosse portate - li rendono particolarmente sicuri, stabili e facilmente manovrabili anche a pieno carico. La scelta di realizzare tutte le unioni con bulloneria in acciaio (zincato/inox) o con speciali inserti in lega di alluminio ad alta resistenza, e pertanto l'assenza di attacchi in materiale plastico, conferisce ai nostri carrelli robustezza e solidità eccezionali.

Sono disponibili in versioni e misure a richiesta e sono integrabili e modificabili nel tempo secondo le esigenze dell'utilizzatore.

CARRELLI

CARRELLO PORTAQUARTI A GANCI SCORREVOLI

Carrello ideato per il trasporto di quarti e pezzatura dalla zona di scarico fino all'interno della cella frigorifera, con inserimento diretto sulla guidovia mediante cravatta di sicurezza. Realizzato con profili adatti per grosse portate e montato su ruote di 200 mm di diametro, risulta particolarmente robusto e sicuro, grazie anche al sistema di bloccaggio dei ganci, che evitando lo scorrimento dei quarti appesi mantiene equilibrata la distribuzione del carico. Viene realizzato su misura e con portata a richiesta secondo le necessità dell'utilizzatore.

Versione da 160x70h254 cm con 4 ganci scorrevoli in nylon e ruote di serie (2 con bloccaggio a pedale).



A richiesta è fornibile con copertura in materiale plastico per alimenti.



Portata 400 Kg.



+60°

-15°

Campo di temperatura di utilizzo:
da -15°C a +60°C

CARRELLO PORTAQUARTI A GANCI FISSI

Ideale per il trasporto di quarti e pezzatura dalla zona di scarico fino all'interno della cella frigorifera. Montato su ruote diametro 200 mm, particolarmente robusto e stabile, risulta essere anche versatile per la possibilità di sceglierne la composizione e le misure.

CARRELLO PORTAQUARTI (O PEZZATURA)
Versione da 160x70h220 cm con 6 ganci fissi e ruote di serie (2 con bloccaggio a pedale)



A richiesta è fornibile con copertura in materiale plastico per alimenti.



Portata 400 Kg.



+60°

-15°

Campo di temperatura di utilizzo:
da -15°C a +60°C

Vengono costruiti su misura

CARRELLI CON RIPIANI E APPENDISALUMI

Ruote da 125 mm in materiale plastico e gomma con supporto in poliammide (2 con bloccaggio a pedale), complete di paracolpi. Sono richiedibili altri modelli di ruote, anche per portate e temperature diverse.

Versione da 120x60h160 cm, con 3 barre ovali appendi salumi, 2 ripiani tipo "Q" e 1 ripiano liscio tipo "PQI" dotato di profili di contenimento.

Le ruote sono in acciaio inox e materiale plastico, diametro 125 mm (2 con fermo).

Nell'immagine le barre appendi salumi sono corredate di ganci in materiale plastico, acquistabili separatamente.

Portata 300 Kg.



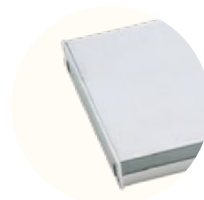
Campo di temperatura di utilizzo:
da -20°C a +60°C



Possono essere realizzati con:



ripiani tipo "Q" in alluminio e doghe forate in polipropilene



ripiani tipo "PQI" in alluminio, doghe di sostegno in polipropilene e copertura in acciaio inox AISI 304



ripiani appendi salumi a 2, 3 e 4 barre ovali.

Versione da 120x60h160 cm, realizzato con 2 appendisalumi (1 a tre barre e 1 a due barre) e alla base 1 ripiano liscio tipo "PQI" dotato di profili di contenimento.

Portata 300 Kg.



Campo di temperatura di utilizzo:
da -20°C a +60°C



Vengono costruiti su misura e con numero di ripiani a richiesta.



CARRELLI STAGIONATURA SALUMI

Versione da 84x77h185 cm realizzabile a due/tre livelli di tubi/bastoni appendisalumi asportabili. Ruote Ø 125 mm, in acciaio inox e materiali plastici (2 con bloccaggio pedale).

Vaschetta inox raccogliogocce opzionale.



Fornibile con bastoni in legno per alimenti.



Portata 300 Kg.



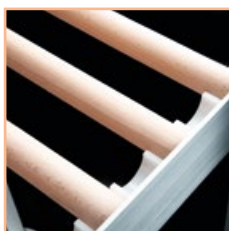
+60°
-20°

Campo di temperatura di utilizzo:
da -20°C a +60°C



Fornibili anche con ripiani di appoggio.

Realizzabile
in versione "light"
per negozi o piccoli laboratori.



Vengono costruiti su misura e con numero di ripiani a richiesta.