

# Rail à viande modèle Irrera



Exemple d'utilisation



Exemple d'installation



EN AW-6060  
EN AW-6063

Fabriqué en alliage d'aluminium anodisé, compatible avec le contact alimentaire (conforme au Règlement Européen 1935/2004)



Conçu selon les normes de sécurité en vigueur établies par la réglementation européenne



Fabriqué sur mesure dans les versions suivantes :

1. autoportante
2. non autoportante avec fixation
  - au plafond
  - au mur
  - sur structures existantes
3. mixte



Charges certifiées selon l'Eurocode 9

**HACCP**

Facile à nettoyer et à désinfecter, conforme aux exigences du système HACCP



Structure stable et robuste : l'absence de pièces en plastique garantit une grande durabilité et une stabilité à long terme



Les lattes des étagères sont amovibles et lavables au lave-vaisselle pour un nettoyage simplifié



Pieds réglables en hauteur



Les charges sont personnalisables selon les besoins du client



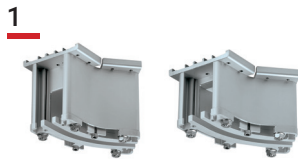
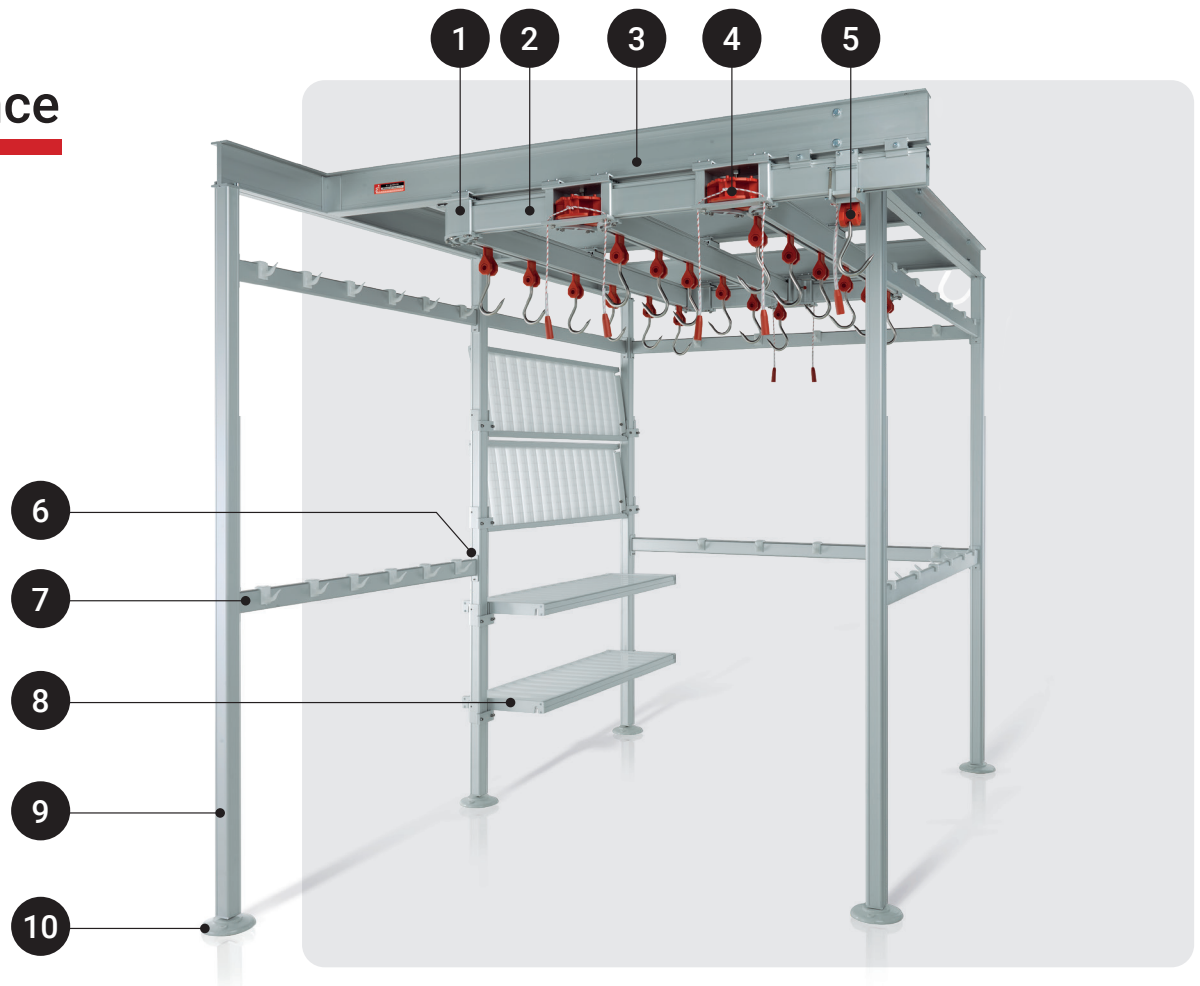
Montage rapide et facile



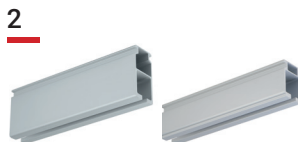
Modularité maximale et parfaite intégration, même dans le temps



# En évidence



**1 Courbes**  
= avec différents degrés d'angulation, chaque configuration trouve une solution, même pour les parcours les plus complexes



**2 Deux sections de rail**  
= possibilité de trouver toujours la solution la plus adaptée aux besoins du client



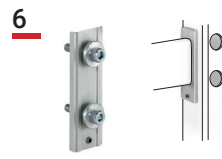
**3 Trois sections de poutrelle**  
= optimisation du prix et des charges



**4 Aiguillages à 3/4 voies**  
= coulisement rapide et fluide du crochet dans toutes les directions



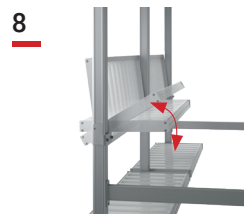
**5 Crochets coulissants**  
avec pointes et rouleaux renforcés, versions 300 kg ou 150 kg l'un



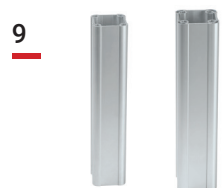
**6 Accrochages en aluminium**  
= structure solide et inaltérable



**7 Barres accroche-viande**  
= stockage possible sur plusieurs niveaux



**8 Étagères escamotables**  
= stockage pratique et hygiénique de cagettes, bacs, etc. Elles peuvent être intégrées à tout moment

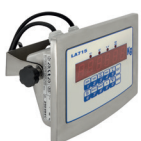


**9 Montants**  
= installation sans percer les panneaux de la chambre froide



**10 Platinas amples et réglables**  
= l'idéal pour s'ajuster au sol et bien répartir les charges

## Accessoires électriques - électroniques



**11 Balance intégrée dans le rail**  
= possibilité de peser la viande directement sur la voie de rail



**12 Palan intégré dans le rail**  
= possibilité de baisser et soulever la viande sans aucun effort