

GUIDOVIE

INCASTELLATURE

GANCERE E PIANTANE

SCAFFALATURE

TAVOLI, LAVELLI E CEPPI

RULLIERE

CARRELLI

ESPOSITORI

COMPLEMENTARI



a.i.guidovie

d a l 1 9 7 2

Catálogo
generale
REV.10.2021



a.i.guidovie





S

È nostra consuetudine affiancare il cliente anche oltre la vendita con un efficace servizio di assistenza e consulenza, divenendo quindi un solido punto di sostegno per ogni esigenza.

A.I. GUIDOVIE

A sostegno della soddisfazione

Quarant'anni fa il nostro titolare Angelo brevettava la Guidovia per carni a scorrimento interno del gancio, nata grazie al suo desiderio di tutelare la sicurezza dell'utilizzatore.

Da allora siamo presenti sul mercato con la forza di un'azienda che ha voluto un prodotto e lo conosce fin dalla sua nascita e con l'esperienza di chi si è da sempre dedicato a perfezionarlo e a potenziarne le possibilità. Sono l'inventiva del titolare, l'entusiasmo e la competenza dello staff e l'attento ascolto dei bisogni dei nostri clienti che ci tengono in movimento nella continua ricerca di nuove soluzioni. La gamma dei nostri prodotti infatti, si è ampliata nel tempo fino a comprendere diverse tipologie di scaffalature, carrelli, tavoli da lavoro, incastellature, ed espositori per negozi, per soddisfare le esigenze del piccolo negozio alimentare come quelle della GDO, giungendo ad annoverare oggi tra la nostra clientela importanti catene di supermercati in Italia ed Europa, per il tramite di rilevanti aziende produttrici di celle frigorifere, installatori di frigoriferi industriali e produttori di arredamenti per negozi.





SCEGLIERE LA QUALITÀ

LE LEGHE DI ALLUMINIO

I profilati - di nostro disegno esclusivo - vengono estrusi con specifiche leghe di alluminio primario, secondo gli standard qualitativi delle normative europee UNI EN 573 ed UNI EN 755. Vengono trattati termicamente per conferire loro maggior durezza e resistenza; sono sottoposti ad un processo di anodizzazione di qualità (Certificazione Europea QUALANOD) che li preserva dalla corrosione e ne rende le superfici esenti da manutenzione. Lo spessore di ossido di 12 Micron è ottimizzato per le condizioni di utilizzo del prodotto e garantisce lunghissima durata nel tempo.

LE LEGHE DI ACCIAIO: INOX AISI 304

L'acciaio che inseriamo nei nostri prodotti viene utilizzato a diretto contatto con gli alimenti. A salvaguardia dei nostri clienti acquistiamo le nostre lamiere e i nostri semilavorati in acciaio solamente da fornitori in grado di certificarne la provenienza e la conformità alle normative in vigore. La certificazione secondo EN 10204 3.1 ci e vi tutela su questo delicato argomento.

LE MATERIE PLASTICHE

Polipropilene tecnico (copolimero), polietilene, resine acetaliche... Le materie plastiche che utilizziamo nei nostri prodotti destinati al contatto con gli alimenti entrano in produzione solo se rispondenti alle normative che ne regolamentano tale utilizzo, sono certificate idonee secondo le direttive europee e sono approvate dell'organismo americano FDA.

I prodotti finiti vengono poi sottoposti a quei test che ci consentono di certificare a nostra volta l'idoneità al contatto diretto con il cibo. Per noi, la vostra salute è importante quanto la nostra.







SCEGLIERE A.I.GUIDOVIE

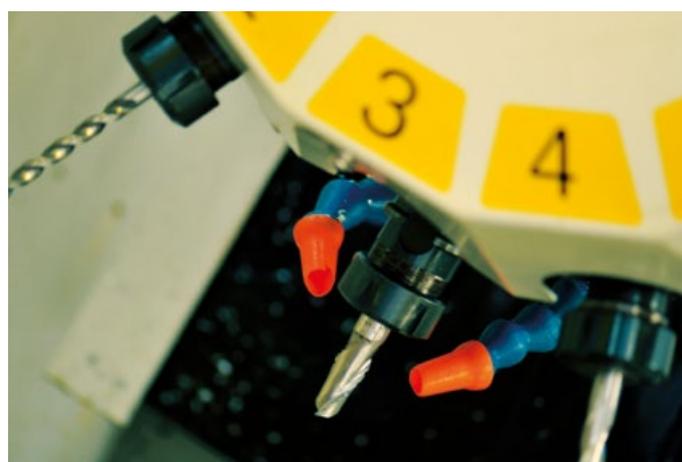
La nostra idea di produzione è incentrata sul valore dell'artigianalità e del 'su misura' intesi come dinamismo, attenzione alle necessità del cliente e cura del prodotto. L'alta qualità delle nostre realizzazioni non ci impedisce però di proporle ad un prezzo competitivo, vantaggio che si integra a quello ottenibile grazie alla velocità e alla facilità di posa in opera, che consentono di contenere al massimo l'intervento dell'installatore.

SICUREZZA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

Le nostre strutture, quando non sono equipaggiate con accessori che le rendono soggette alla Direttiva Macchine 2006-42-CE per le quali viene rilasciata la relativa Dichiarazione, sono corredate di Dichiarazione di Conformità al D.L. 81 (Sicurezza sul Lavoro) e alle normative nazionali ed europee vigenti in materia di contatto con gli alimenti. Sono altresì in linea con quanto richiesto dal sistema di autocontrollo alimentare HACCP.

CONTROLLO DI QUALITÀ CONTINUO

La nostra struttura produttiva, snella ed efficace, ci dà modo di verificare la qualità del prodotto in modo continuo. Dal ricevimento delle materie prime fino all'imbballaggio del prodotto finito ogni particolare passa per le mani e sotto l'occhio attento dei nostri tecnici.



ASSISTENZA POST-VENDITA

Assicuriamo una pronta e risolutiva assistenza post-vendita. Che si rende necessaria molto, molto raramente. Anche questo fa dei nostri clienti dei clienti soddisfatti, ed è per noi motivo di orgoglio.



12



GUIDOVIE E ACCESSORI ELETTRICI ED ELETTRONICI:
Strutture a ganci scorrevoli per la movimentazione, lo stoccaggio e la lavorazione della carne.

30



INCASTELLATURE:
Strutture autoportanti per lo stoccaggio della carne in celle frigorifere.

38



GANCERE E PIANTANE ESPOSITIVE:
Per lo stoccaggio della carne all'interno delle celle frigorifere, o per appendere ed esporre salumi nell'area vendita.

44



SCAFFALATURE:
Per lo stoccaggio di prodotti in aree a temperatura controllata, ma anche per magazzini, negozi, laboratori alimentari, cucine professionali e altro.

54



TAVOLI, LAVELLI E CEPPI:
Mobili da lavoro per la lavorazione della carne, ma anche per l'utilizzo in cucine, mense e comunità.

60



RULLIERE:
Per movimentare con facilità contenitori, vassoi, scatole o altro. Per il settore delle carni, ma anche per laboratori alimentari, supermercati, cucine, mense e comunità.

64



CARRELLI:
Diverse tipologie di carrelli per stoccare e movimentare carni, salumi e ogni genere di prodotto, non esclusivamente per il settore alimentare.

72

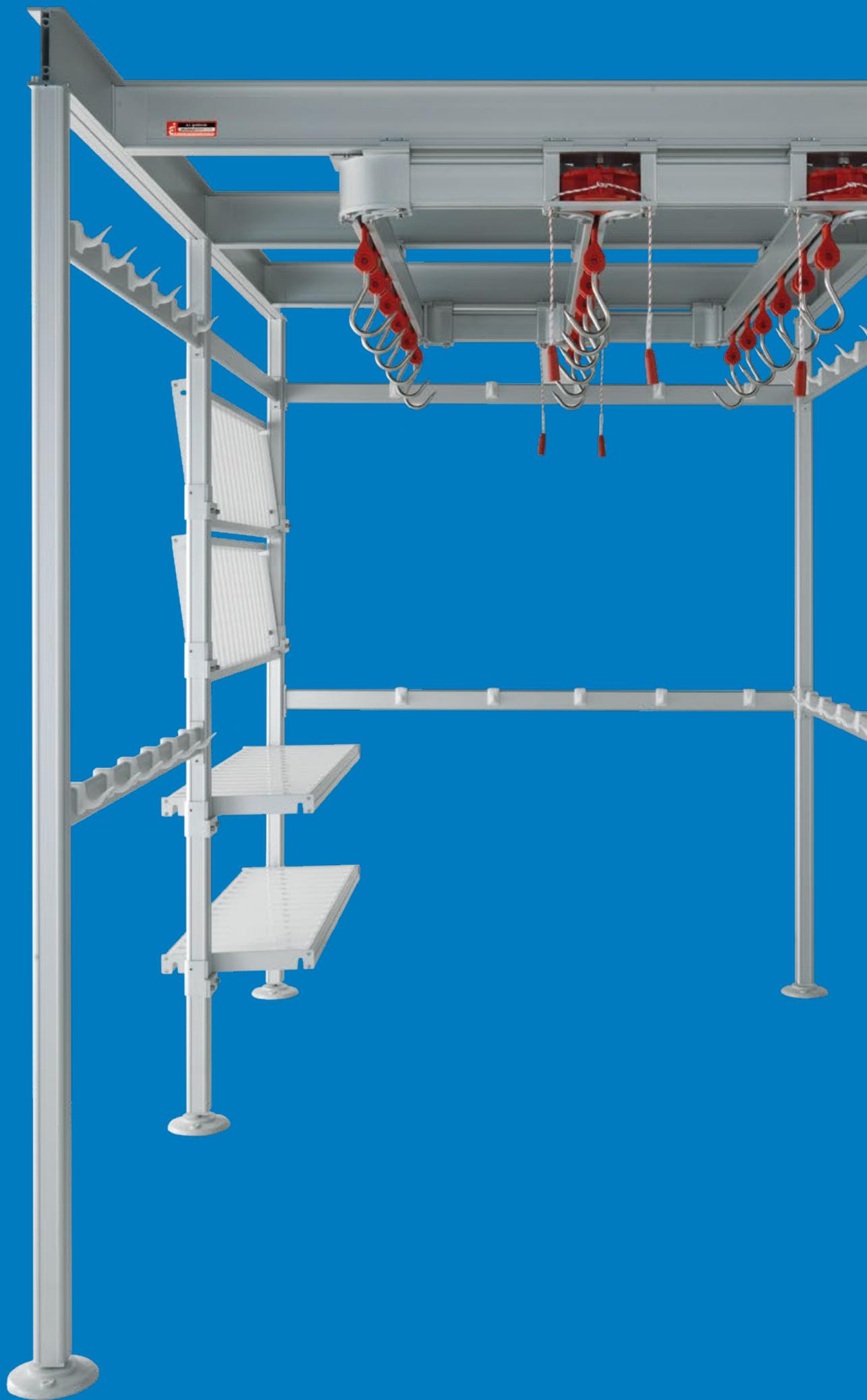


ESPOSITORI:
Per esporre sul punto vendita prodotti ortofrutticoli e non solo. Per le aree vendita di supermercati, negozi alimentari, ortofrutta, panetterie.

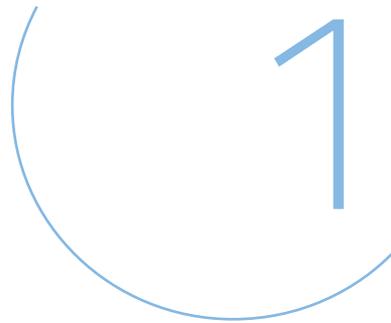
86



COMPLEMENTARI:
Prodotti integrativi alla nostra produzione. La sezione comprende: bracci meccanici per il settore delle carni, una linea di mobili da lavoro in acciaio inox, cassette per ortofrutta, contenitori e vassoi.



GUIDOVIE



Nel 1970 Angelo Irrera rivoluziona il sistema di trasporto e di stoccaggio delle carni nelle celle frigorifere inventando la guidovia con gancio a scorrimento interno, sistema oggi mutuato da molte aziende del settore.

Realizzata in lega di alluminio anodizzato è l'attrezzatura ideale per attrezzare celle frigorifere di qualsiasi dimensione (di macellerie, supermercati, laboratori, centri distribuzione, ecc.).

Ogni impianto è realizzato su misura ed è interamente componibile: creiamo soluzioni modulari per ottimizzare lo spazio e soddisfare ogni necessità del cliente (capacità di carico in quarti o mezzene, modalità di utilizzo e specifiche esigenze) assicurando sempre i massimi livelli di igiene e sicurezza, requisiti che da sempre consideriamo essenziali.

La qualità dei materiali e dei trattamenti, uniti a particolari accorgimenti costruttivi consentono di effettuare ampliamenti o apportare modifiche a strutture già esistenti anche dopo molti anni con estrema facilità.

Sviluppiamo il Vostro preventivo come un vero e proprio progetto, nel modo più preciso possibile, tenendo conto di tutta una serie di obiettivi, quali:

- SICUREZZA
- OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO
- RISPETTO DELLE NORMATIVE IGIENICHE
- ATTENZIONE ALLE ESIGENZE SPECIFICHE DELL'UTILIZZATORE
- ECONOMICITÀ

A questo scopo Vi chiediamo di fornirci quante più informazioni possibili tra quelle richieste nello schema e nelle linee guida indicate.

Attenendovi a tali indicazioni ci consentirete inoltre di soddisfarvi in tempi brevi.

Siete pregati di inviare i dati via e-mail al seguente indirizzo: preventivi@aigudivie.it o via fax al numero 041 921409.

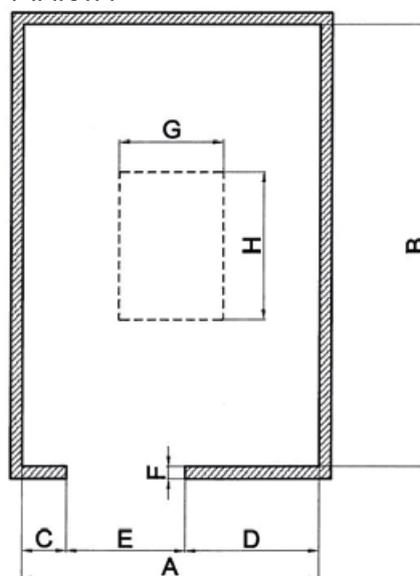
Per quanto riguarda la cella frigorifera specificare:

- il tipo di carne trattata (bovini, suini, ovini, ecc.)
- il taglio (quarti, mezzene, pezzatura, ecc.)
- la quantità indicativa (peso) della merce da stoccare

Per quanto riguarda l'eventuale esterno cella:

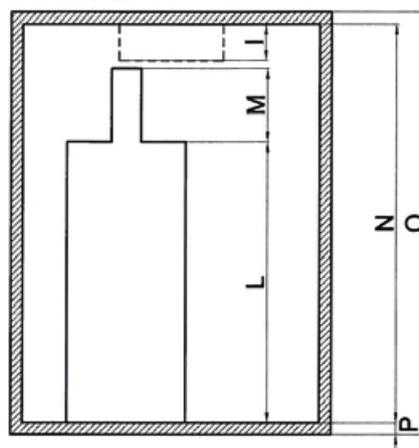
- fornire una pianta del locale nella quale siano specificati muri perimetrali, colonne, posizione di eventuali tavoli, lavandini, ecc.
- segnalare gli eventuali dislivelli (gradini, scale, montacarichi, ecc.)
- qualora si ipotizzi il fissaggio della guidovia a soffitto segnare l'altezza del locale ed eventuali ingombri (apparecchi per illuminazione, ecc.)
- indicare l'altezza ed il tipo di apertura delle porte dell'ingresso carni

PIANTA



A/B/N	DIMENSIONI INTERNE
F	SPESSORE PANNELLI
C/D	SPALLETTE LATO PORTA (misure interne)
E/L	LUCE PORTA (indicare il tipo di apertura della porta)
M	ALTEZZA TASSELLO/FERITOIA PASSAGGIO GUIDOVIA
G/H/I	DIMENSIONI EVAPORATORE (indicare inoltre la posizione rispetto alla cella)
O	ALTEZZA ESTERNO CELLA
P	SPESSORE PAVIMENTO CELLA (se esistente)

PROSPETTO





Realizzata in lega di alluminio anodizzato idoneo al contatto con gli alimenti (conforme al Regolamento Europeo 1935/04)



Portate strutturate secondo le necessità del cliente



Progettata secondo gli attuali canoni di sicurezza dettati dalle norme europee



Stabile e resistente: l'assenza di attacchi in plastica permette di garantire la stabilità e l'inalterabilità nel tempo



Realizzata su misura nelle seguenti versioni:
 1. autoportante
 2. non autoportante con fissaggio
 · a soffitto
 · a muro
 · a strutture esistenti
 3. mista



Le doghe dei ripiani sono asportabili e lavabili per una facile pulizia



Portate certificate secondo Eurocodice 9

HACCP

Facile da lavare e da sanificare secondo sistema HACCP



Montaggio facile e veloce



Massima modularità e integrabilità anche nel tempo



Piastre di base regolabili



3 SCAMBI A 3 E 4 VIE: permettono lo spostamento rapido del gancio in **tutte le direzioni**

ACCESSORI OPZIONALI PER ZONA CARICAMENTO E LAVORAZIONE:

4 PARANCO per sollevare e abbassare la carne appesa ai ganci scorrevoli (visibile nella foto)



BILANCIA ELETTRONICA per pesare la carne direttamente sulla guida



TRASCINATORE per superare i dislivelli comodamente e in sicurezza



BRACCIO DI CARICO per scaricare la carne dal camion e caricarla direttamente sulla guidovia



5 GANCI SCORREVOLI CON PUNTALE E CUSCINETTO MAGGIORATI: hanno portata certificata di 300 kg l'uno



6 PIASTRE DI BASE AMPIE E REGOLABILI: permettono l'ottimale distribuzione del peso e la massima stabilità della struttura

COMPONENTI GUIDOVIA



GUIDOVIE: guide entro le quali si muovono i ganci scorrevoli; racchiudendoli all'interno, ne evitano la caduta accidentale.

2100 Guidovia 70x50 mm

2110 Guidovia 100x50 mm



PIASTRE: basi sulle quali poggiano i montanti, distribuiscono a pavimento il peso della struttura.

2003 Piastra di base nylon Ø 160 mm, h 34 mm, regolabile in altezza - per montante art. 2050 (disponibile anche art. 2007 - per montante art. 2060)

2004 Piastra di base nylon Ø 160 mm, h 34 mm, per montanti art. 2050/2060

2005 Piastra di base nylon Ø 160 mm, h 34 mm, (con taglio a filo montante, per esterni) per montanti art. 2050/2060

2006 Piastra di base nylon Ø 160 mm, h 34 mm, (con taglio 90° a filo montante, per esterni) per montanti art. 2050/2060



MONTANTI: colonne portanti; poggiando su idonee piastre sostengono la struttura scaricando il peso a pavimento

2050 Montante uniformato 58x58 mm

2060 Montante uniformato maggiorato 66x66 mm



PUTRELLE: travi di varie dimensioni; sostengono i profili di guidovia

2200 Putrella 100x66 mm

2210 Putrella 140x66 mm

2220 Putrella 226x74 mm



PROFILI APPENDICARNE: profili di varie dimensioni (ovali o semi-ovali); posizionati tra i montanti a varie altezze garantiscono stabilità e solidità alla struttura oltre a consentire di appendere pezzature di carne

2317 Profilo ovale 50x20 mm

2331 Profilo ovale 70x20 mm

2342 Profilo semiovale 75x30 mm

SCAMBI E CURVE: accessori direzionali; uniscono i tratti di guidovia per ottenere il percorso desiderato. Gli scambi inoltre consentono di cambiare a piacimento la direzione dei ganci scorrevoli. Per gli scambi, corda e manici vengono forniti a corredo

Scambio a 4 vie per guidovia 70x50 mm **2510**

Scambio a 3 vie per guidovia 70x50 mm **2500**

Curva a 90° per guidovia 70x50 mm **2550**

Curva a 135° per guidovia 70x50 mm **2560**

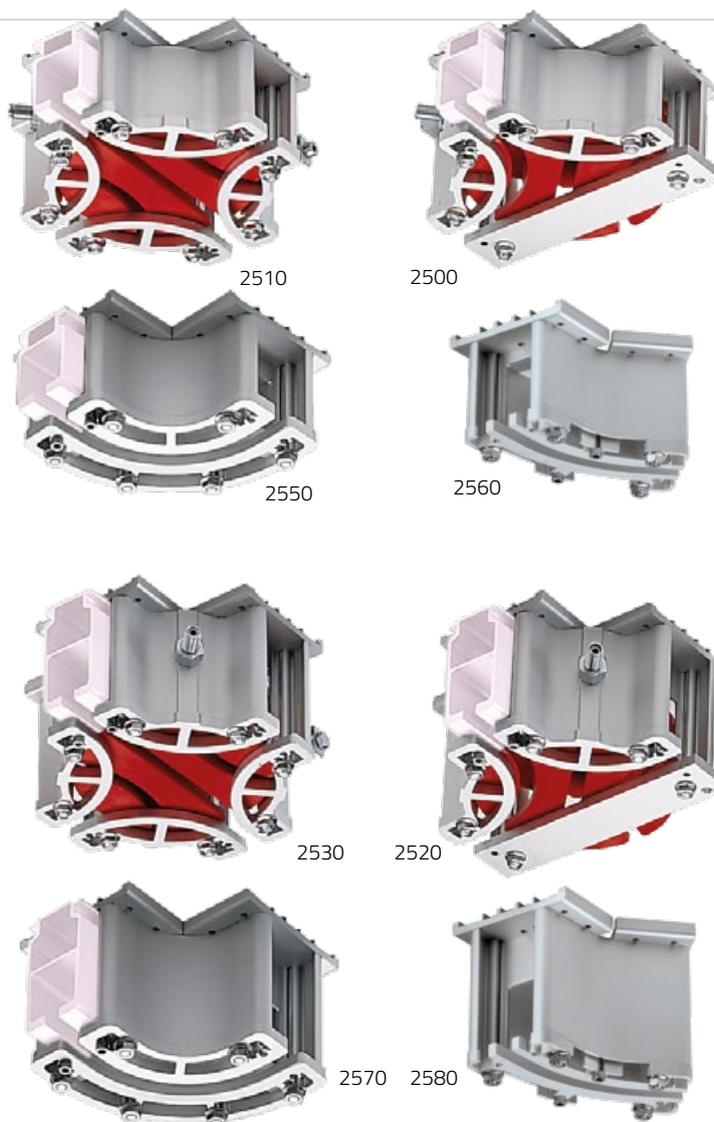
Scambio a 4 vie per guidovia 100x50 mm **2530**

Scambio a 3 vie per guidovia 100x50 mm **2520**

Curva a 90° per guidovia 100x50 mm **2570**

Curva a 135° per guidovia 100x50 mm **2580**

Indicare sempre il tipo di attacco (la putrella o staffa pendente; per putrelle non di nostra produzione specificare tipo e misura)



AGGANCI A SCOMPARSA: bloccano i profili appendicarne ai montanti

Aggancio a scomparsa uniformato per profili 70x20 mm e 75x30 mm **2431**

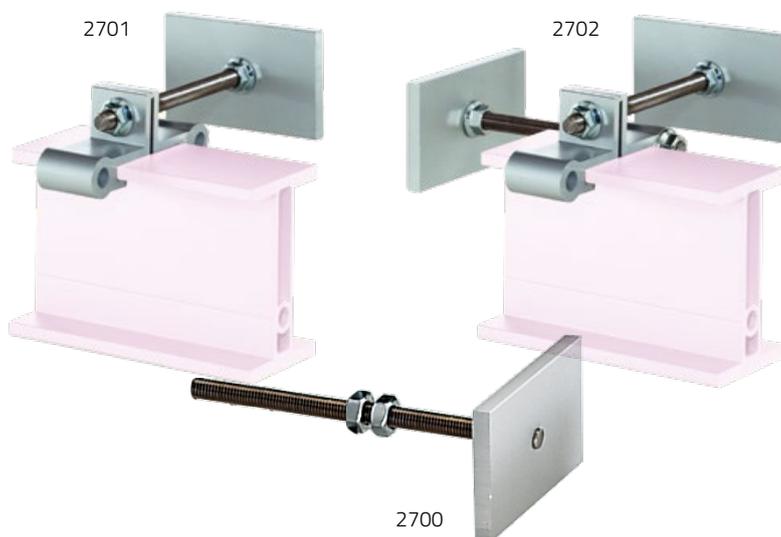


DISTANZIATORI: fissati alla struttura e appoggiati alle pareti della cella, bloccano eventuali oscillazioni residue all'impianto

Distanziatore dritto per bloccaggio guidovia **2701**

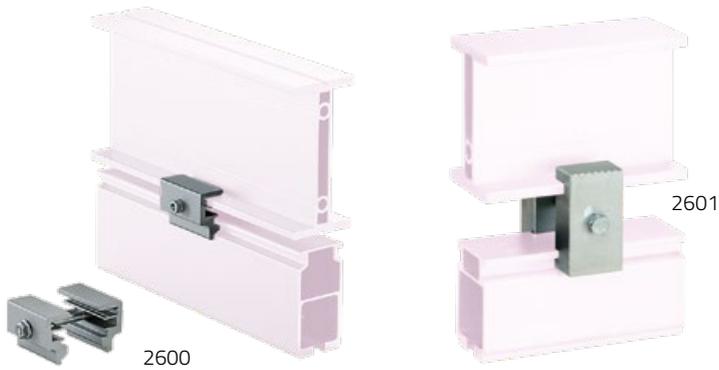
Distanziatore ad angolo per bloccaggio guidovia **2702**

Distanziatore uniformato per bloccaggio guidovia **2700**



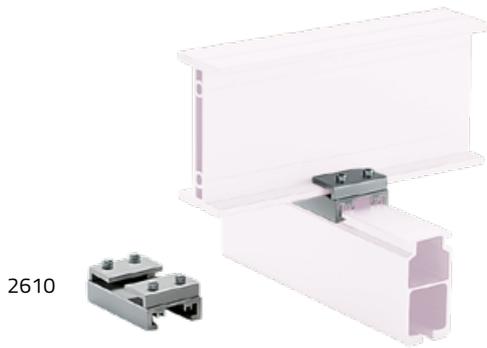
componenti guidovia

VARI SISTEMI DI AGGANCIO PER PROFILI DI GUIDOVIE E PUTRELLE: utilizzati per unire tali profili su due livelli



2600 Morsetto per aggancio parallelo guidovie su putrelle 100/140x66 mm (disponibile anche art. 2602 - per putrella 226x74 mm)

2601 Morsetto per aggancio parallelo guidovia 70x50 mm con bilancia



2610 Collarino per incrocio guidovie su putrelle 100/140x66 mm (disponibile anche art. 2620 - per putrella 226x74 mm)

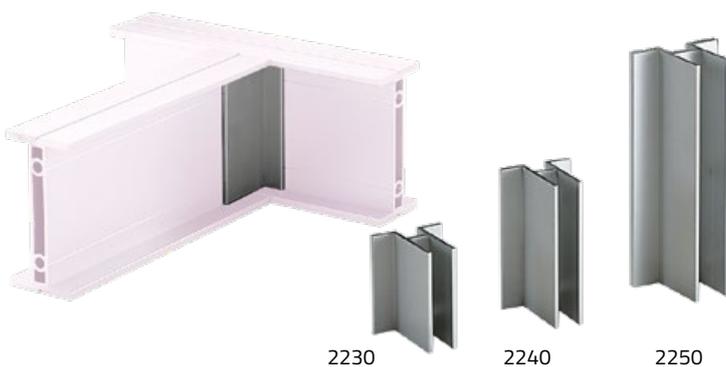


2290 Morsetto per incrocio putrelle sovrapposte



INSERTI PER PUTRELLE: Accessori per unire le putrelle incrociandole sullo stesso livello

2241 Coppia inserti di giunta putrella 140x66 mm (disponibili anche: art. 2231 - per putrella 100x66 mm art. 2251 - per putrella mm 226x74)



2230 Inserto per putrella 100x66 mm

2240 Inserto per putrella 140x66 mm

2250 Inserto per putrella 226x74 mm

STAFFE PENDENTI E RELATIVI ACCESSORI: si utilizzano per installare le guidovie a soffitto nelle strutture non autoportanti.

Piastrina 110x60x8 mm per attacco staffa pendente su curve **2920**

Piastrina 110x60x8 mm per attacco staffa pendente su putrelle, completa di squadrette di fissaggio di tipo "D" (indicare il tipo di putrella) **2930**

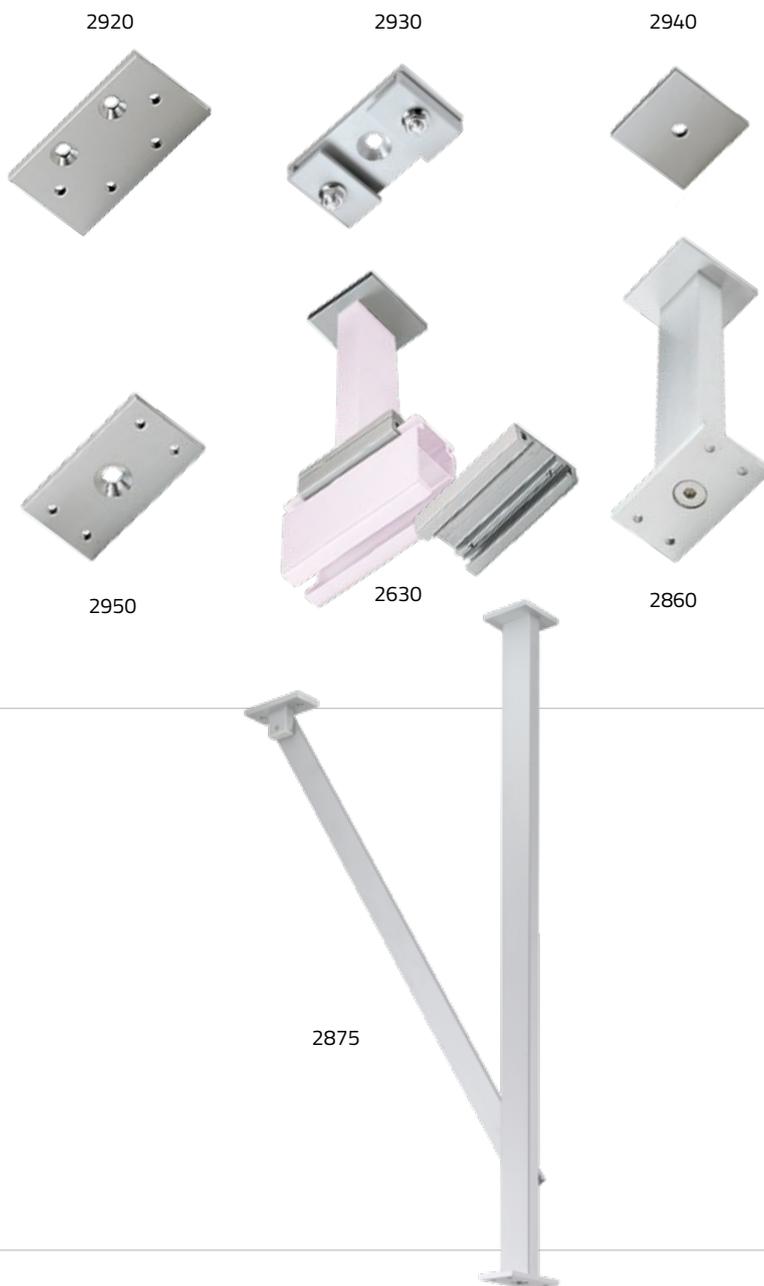
Piastrina a soffitto 80x80x8 mm per staffa pendente **2940**

Piastrina 110x60x8 mm per attacco staffa pendente su scambi e collarini **2950**

Collarino per aggancio guidovie su staffa pendente **2630**

Staffa pendente lunghezza 101-500 mm per guidovie, completa di piastrine (disponibile con attacchi e lunghezza a richiesta, per codici articolo riferirsi al listino) **2860**

Staffa pendente lunghezza 501-1000 mm per guidovie, con controventatura, completa di piastrine (disponibile con attacchi e lunghezza a richiesta, per codici articolo riferirsi al listino) **2875**



PIASTRE VARIE E SQUADRETTA A "L": per utilizzi particolari, a completamento degli accessori delle guidovie.

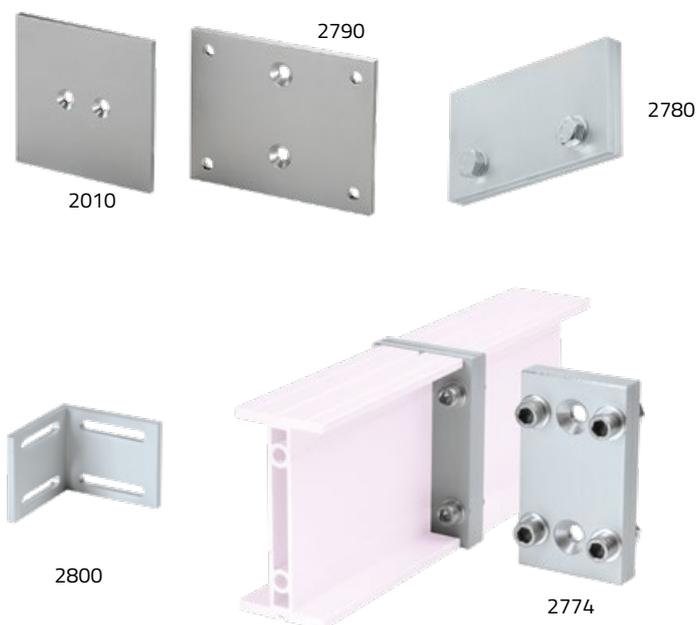
Piastra di base alluminio 160x160x8 mm per montanti art.2050/2060 **2010**

Piastra a muro 200x160x10 mm per putrella 140x66 mm (disponibile anche: - art. 2791 per putrella 100x66 mm; - art. 2925 per putrella 140x66 mm con misura 300x200x10 mm - art. 2795 per putrella 226x74 mm con misura 300x200x10 mm) **2790**

Coppia piastre di giunta laterale per putrella 100x66 mm (disponibile anche art. 2781 per putrella 140x66 mm e art. 2782 per putrella 226x74 mm) **2780**

Squadretta ad "L" per esterni **2800**

Coppia piastre di giunta putrelle di testa 140x66 mm (Disponibile anche art. 2775 per putrelle 226x74 mm) **2774**



componenti guida

TAPPI DI CHIUSURA GUIDOVIA: basculanti, consentono l'inserimento dei ganci nella guida, impedendone la fuoriuscita accidentale



2740 Tappo di chiusura per guida 100x50 mm

2730 Tappo di chiusura per guida 70x50 mm

TAPPI DI CHIUSURA PUTRELLE: rifiniscono le putrelle con estremità a vista



2760 Tappo di chiusura per putrella 140x66 mm (disponibili anche: art. 2750 - per putrella 100x66 mm art. 2770 - per putrella 226x74 mm)

STAFFE A MURO: si utilizzano per fissare il binario di guida alla parete



2910 Staffa a muro per guida 100x50 mm (sporgenza dal muro all'asse di scorrimento 300 mm)

2900 Staffa a muro per guida 70x50 mm (sporgenza dal muro all'asse di scorrimento 300 mm)

2820 Attacco da murare (completo di dadi ciechi) per staffe a muro

2810 Attacchi ad espansione (2 viti, 2 tasselli)

CRAVATTE: accessori utilizzati per fissare il binario di guida in casi particolari



2961 Cravatta per guida 100x50 mm, per attacco a staffa pendente (disponibile anche art. 2962 - per giunta guida)

2963 Cravatta per guida 100x50 mm, per attacco a putrelle (disponibile anche art. 2964 - per giunta guida)

2965 Cravatta di giunta per guida 100x50 mm, versione a sbalzo

2970 Cravatta maggiorata per guida 100x50 mm, per attacco incrociato a putrella

2971 Cravatta di giunta per guida 70x50 mm, versione a sbalzo (disponibili altre versioni, secondo necessità)

2972 Cravatta per attacco guida 70x50 mm a soffitto

2983 Coppia cravatte per guida estraibile, completa di fermo di protezione

RIPIANI A DOGHE: Inseriti tra i montanti, sono utili per l'appoggio di cassette, vassoi, ecc.

Ripiano ribaltabile a doghe tipo "P"
(doghe in polipropilene 50 mm,
spazio fra le doghe 40 mm)

P



MORSETTI PER RIPIANI: Permettono l'inserimento dei ripiani sui montanti della guidovia

Morsetto per ripiani ribaltabili per attacco a montanti art. 2050 (disponibili anche: art. 2411 per ripiani fissi; art. 0171 per ripiani ribaltabili, attacco a montante art.2060)

2410



2410

GANCI SCORREVOLI: Ganci dotati di puntali in acciaio inox e cuscinetti in nylon; scorrono all'interno della guidovia

Gancio scorrevole nylon con cuscinetti maggiorati (puntale Ø mm 13, acciaio inox AISI 304, disponibile in varie lunghezze, portata 300 Kg)

2650



2650



2660

Gancio scorrevole alluminio con cuscinetti maggiorati (puntale Ø mm 13, acciaio inox AISI 304, disponibile in varie lunghezze, portata 300 Kg)

2660

GANCI A 'CORNO' E INOX: Ideati specificamente per i nostri profili appendicarne, si utilizzano anche a contatto diretto con l'alimento

Gancio in materiale plastico per alimenti, per profili 50x20 mm e 70x20 mm, portata 100 Kg

2670



2670

Gancio in materiale plastico per alimenti, per profilo 75x30 mm, portata 200 Kg

2680

2680



2691

Gancio inox per profilo semiovale 75x30 mm, portata 300 Kg

2691

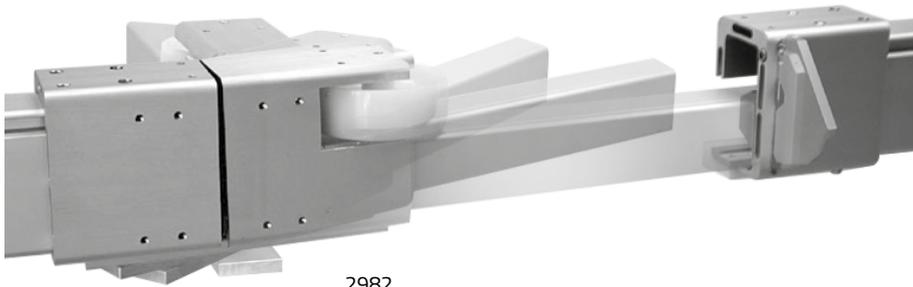
BLOCCAGANCIO: Si utilizza per bloccare il gancio nella guidovia, evitandone lo scorrimento

Bloccagancio con collarino per guidovia 100x50 mm (disponibile anche art. 2640 per guidovia mm 70x50)

2641

2641





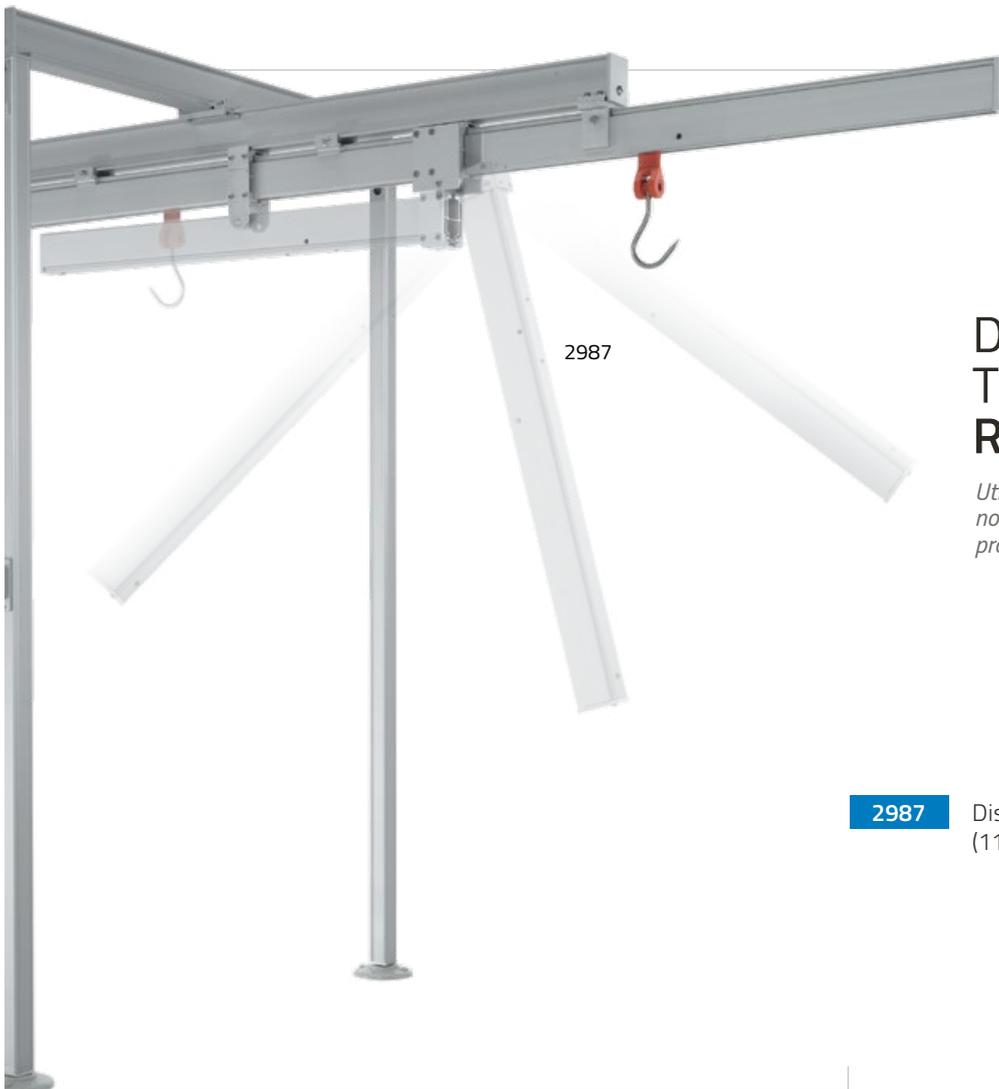
2982

DISPOSITIVO GUIDOVIA PER PORTA TAGLIAFUOCO

Si utilizza per porte scorrevoli sprovviste del foro passaggio guida

2982

Dispositivo guida per porta tagliafuoco apertura sinistra verso destra
(Disponibile art. 2981 dispositivo guida per porta tagliafuoco apertura destra verso sinistra)



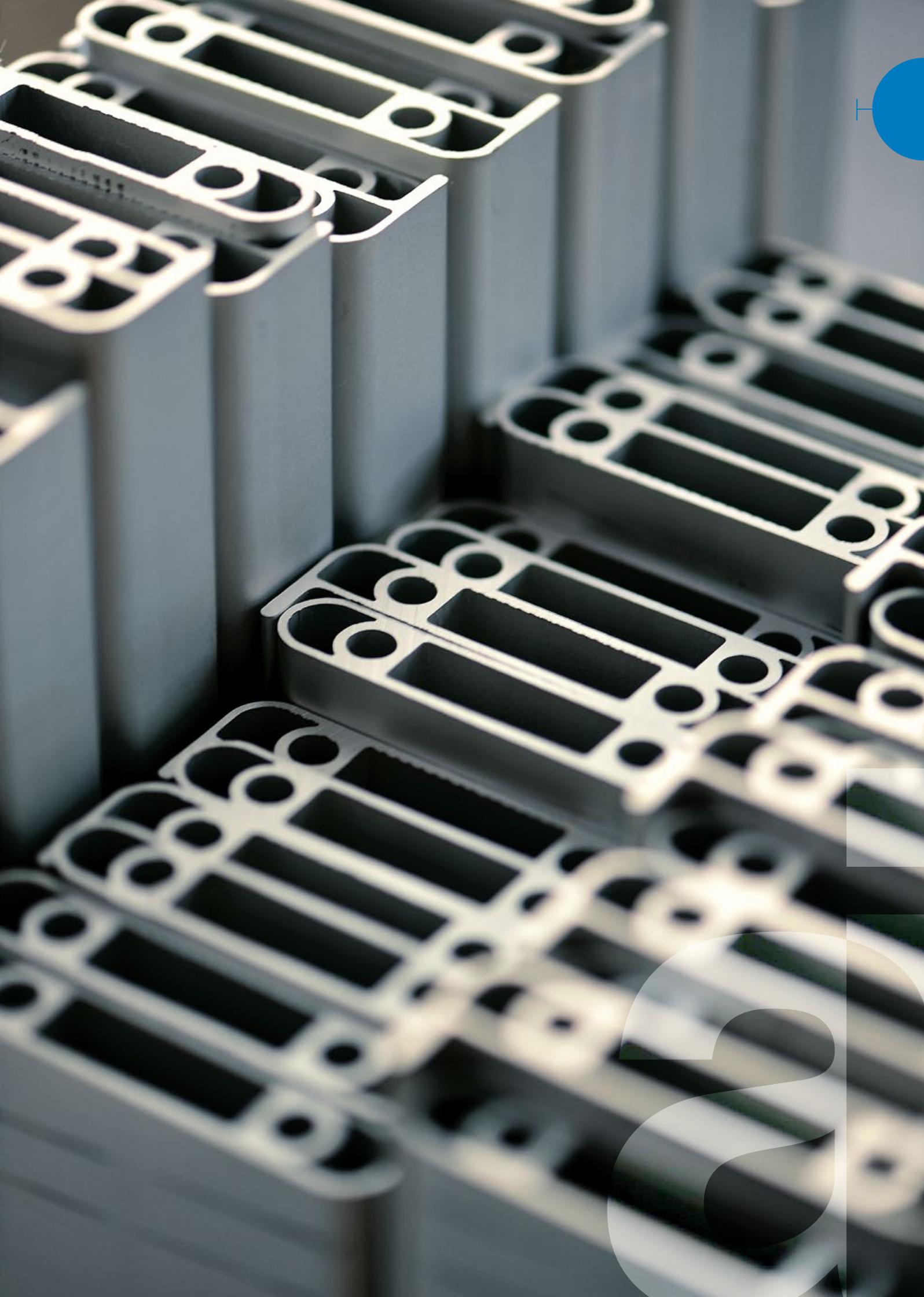
2987

DISPOSITIVO PER TRATTO GUIDOVIA RIPIEGABILE

Utilizzato in zona ricevimento carne, qualora non sia possibile uscire all'esterno con un profilo di guida fisso

2987

Dispositivo per tratto guida ripiegabile (1100+550 mm)





Essere stati gli ideatori - dalla fine degli anni ottanta - di una serie di accessori dedicati alla guidovia da noi brevettata, ci dà il vantaggio naturale di una perfetta conoscenza dei prodotti e di una ventennale esperienza in materia, che per la nostra clientela si traducono in benefici tangibili quali sicurezza, affidabilità e competenza. Gli accessori attualmente disponibili a catalogo sono soggetti a marcatura secondo direttive europee, pertanto conformi a tali direttive e regolarmente marcati CE.

IL PARANCO

Risale al 1989 l'elaborazione di un sistema applicativo che permetteva di adattare un normale paranco elettrico alla nostra guidovia. Da subito il nostro modello è stato dotato di un dispositivo che consente al gancio di allinearsi alla guidovia e a sbloccare il fermo anticaduta una volta in sede, permettendo al gancio di transitare liberamente nella guida. Successivamente, per rendere l'insieme (non solo il paranco base) conforme ai requisiti di sicurezza richiesti dalle attuali direttive europee, abbiamo dotato il paranco stesso di una pulsantiera a doppio comando e di un motore atto a funzionare a doppia velocità, requisito fondamentale qualora questo venga installato sotto una determinata altezza. L'utilizzo di una catena da 7 mm (*anziché da 5 mm come fornita dalla casa costruttrice del paranco base*) è una ulteriore garanzia di attenzione verso la nostra clientela.

LA BILANCIA ELETTRONICA AEREA

È del 1990 la produzione della prima bilancia elettronica aerea a cella di carico completamente integrata nel binario di guidovia. Da allora ci siamo avvalsi sempre ed unicamente di una azienda italiana, che ci dà la garanzia di un prodotto interamente Made in Italy e di grande affidabilità, con parti di ricambio velocemente disponibili e dall'assistenza impeccabile. Il tratto di pesatura viene da noi realizzato in lega speciale di alluminio anodizzato e la bilancia viene fornita già assemblata e tarata, così da consentire una facile e veloce installazione.

IL TRASCINATORE ELETTRICO

Anche il trascinatore elettrico è il risultato di nostri studi applicati alla guidovia. La prima versione ha origine nel 1992 ed ha naturalmente subito revisioni e migliorie, fino all'attuale versione, datata 2010. È la soluzione ideale per congiungere - sfruttando il sistema di trasmissione a catena - due tratti di guidovia posti a due diverse altezze. È costruito prevalentemente in lega di alluminio anodizzato, è azionato da un motore elettrico, e gli organi in movimento sono racchiusi all'interno di una carenatura che li rende invisibili ed inaccessibili per soddisfare sia i requisiti di sicurezza che di estetica. È fornibile con lunghezza variabile secondo le necessità.

PARANCHI ELETTRICI

Appositamente studiati per l'applicazione sulle nostre guidovie, sono dotati di dispositivi automatici per l'inserimento del gancio nella guida e per evitarne la caduta quando il paranco è in movimento.

Sia il corpo del paranco che l'applicazione sono realizzati completamente in alluminio di lega speciale. L'estrema facilità di installazione è ottenuta grazie al fissaggio diretto del paranco sulla trave.

*La manutenzione risulta alquanto ridotta e di semplice esecuzione, infatti si rende necessaria soltanto la regolare lubrificazione della catena di sollevamento.
Disponibile con portate 200 e 350 Kg.*



CE

PARANCO DI TESTA

Nella foto la versione per installazione "di testa". Si utilizza quando il paranco deve essere installato al termine di una guida. Ingombro massimo: in larghezza 480 mm, da fine putrella a fine paranco 310 mm, da sopra trave a sopra paranco 230 mm.

Accessori soggetti a marcatura secondo direttive europee, pertanto conformi a tali direttive e regolarmente marcati CE.

PARANCO IN LINEA

Nella foto la versione per l'installazione "in linea". Si usa qualora il paranco debba essere installato in un punto intermedio della guida. Ingombro massimo in altezza: 245 mm da sopra trave a sopra paranco.

CE



Accessori soggetti a marcatura secondo direttive europee, pertanto conformi a tali direttive e regolarmente marcati CE.

BILANCIA ELETTRONICA

BILANCIA ELETTRONICA AEREA DOTATA DI CELLA DI CARICO AD ALTA PRECISIONE, CON VISUALIZZATORE IN ACCIAIO INOX.

Il tratto di pesatura è realizzato in lega di alluminio anodizzato. Permette di controllare con rapidità e precisione il peso della carne direttamente sulla guidovia. Di facile e veloce installazione poiché viene fornita già assemblata e tarata.

- Portata kg 300
- Divisione g 50/100, cambio scala automatico
- Visualizzazione a display a scarica di gas da 20 mm, ad alta visibilità
- 7 LED di stato
- Autotest iniziale
- Visualizzazione di errore
- Correzione automatica dello zero
- Dispositivo di tara
- Dispositivo di blocco tara
- Richiamo delle tare memorizzate
- Visualizzazione del peso netto/lordo
- Possibilità di accumulo pesature
- Temperatura di lavoro da -10°C a +40°C
- Tensione di alimentazione 220 Volt
- Lunghezza del cavo di collegamento tra pesa e visualizzatore 12 metri
- Grado di protezione frontale e tastiera IP 65

È fornibile anche con altri tipi di visore, alcuni con stampante incorporata, nelle versioni non omologate e omologate per la vendita al pubblico.

Accessori soggetti a marcatura secondo direttive europee, pertanto conformi a tali direttive e regolarmente marcati CE.

TRASCINATORE ELETTRICO

Trascinatore che consente il superamento di dislivelli, specificamente studiato per l'applicazione sulle nostre guidovie.

Costruito prevalentemente in lega di alluminio anodizzato è azionato da motore elettrico e sfrutta il sistema di trasmissione a catena.

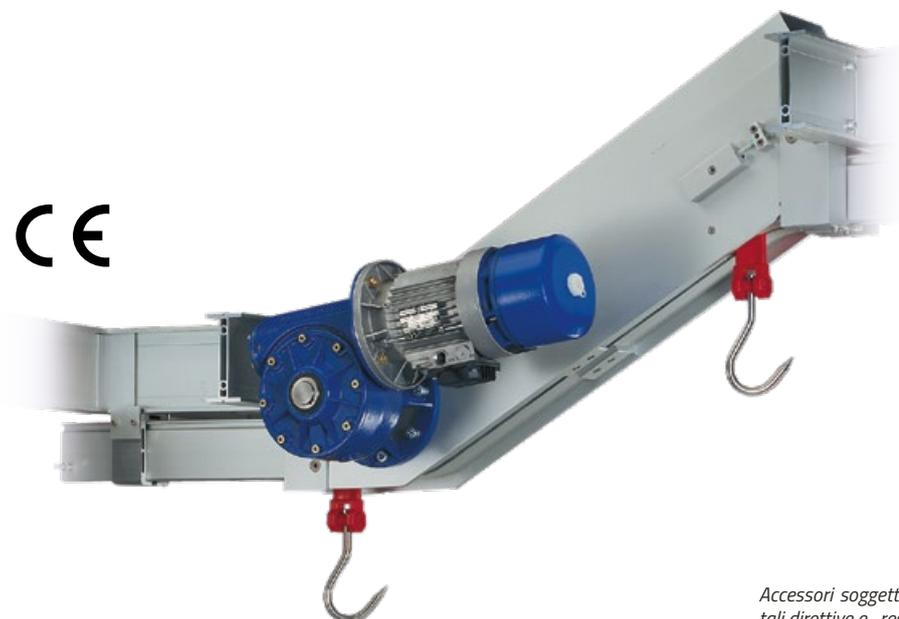
Gli organi in movimento sono racchiusi all'interno di una carenatura che li rende inaccessibili e invisibili per soddisfare i requisiti di sicurezza ed estetica.

Viene realizzato con inclinazione fissa di 30 gradi, ma è fornibile con lunghezza variabile secondo le necessità.

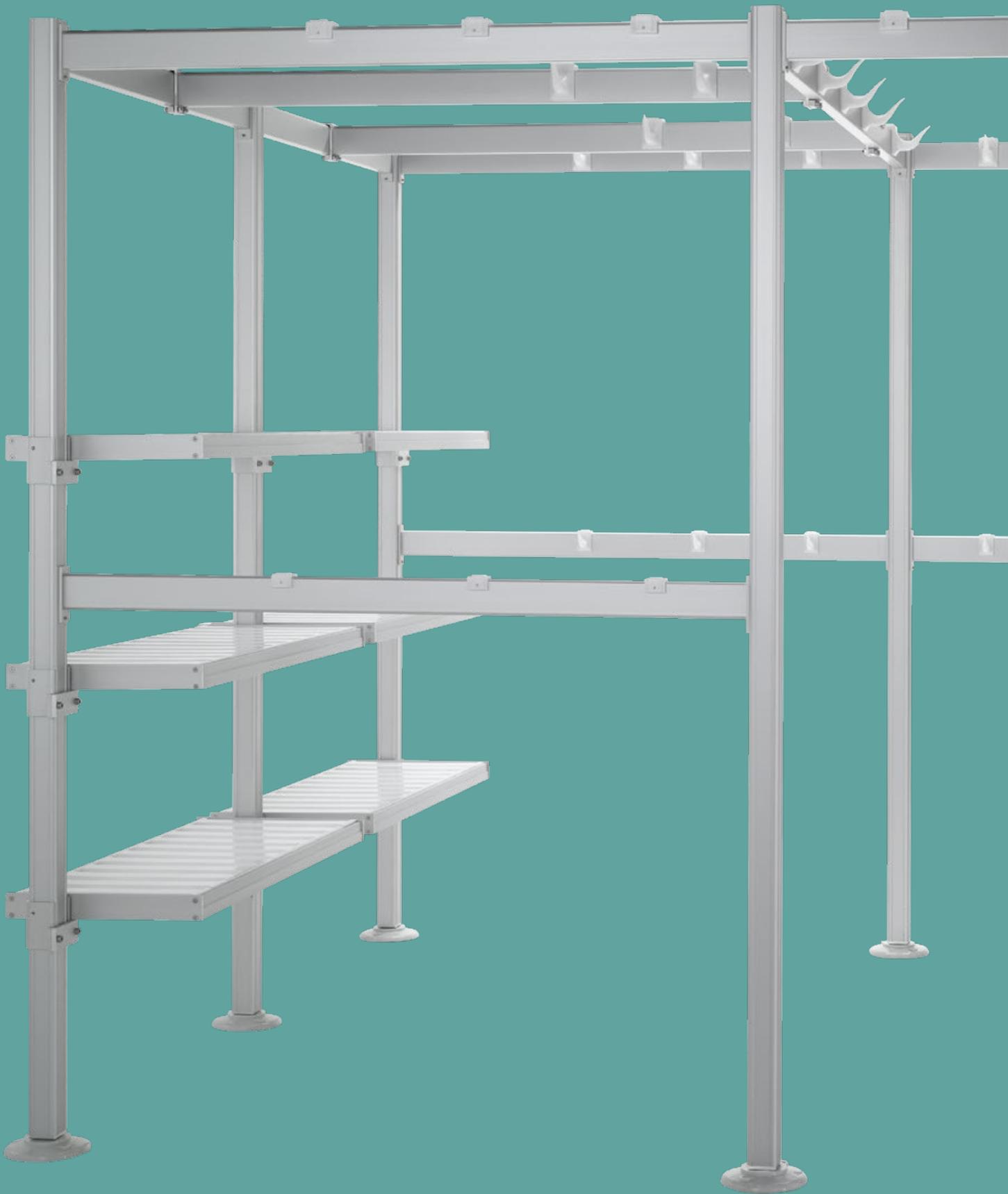
Accessori soggetti a marcatura secondo direttive europee, pertanto conformi a tali direttive e regolarmente marcati CE.

CE

CE







INCASTELLATURE

L'incastellatura autoportante è la struttura più economica e funzionale per immagazzinare le carni all'interno di celle frigorifere di qualsiasi tipo e dimensione. Costituita principalmente da gancere fisse e mobili, viene realizzata su misura e secondo le necessità di capienza e portata espresse dal cliente.

Il sistema di aggancio a scomparsa ideato nelle nostre officine e oggi diffuso nel settore, rende l'installazione delle barre appendicarne sui montanti un'operazione molto veloce, ed il 'castello' assume un'estetica pulita e piacevole.

La varietà e l'intercambiabilità dei componenti ci permettono di offrire soluzioni anche per esigenze particolari.





  <p>EN AW-6060 EN AW-6063</p>	<p>Realizzata in lega di alluminio anodizzato idoneo al contatto con gli alimenti (conforme al Regolamento Europeo 1935/04)</p>		<p>Portate strutturate secondo le necessità del cliente</p>
	<p>Testata per l'utilizzo in cella frigorifera (fino a - 30 °C)</p>		<p>Realizzata su misura</p>
<p>HACCP</p>	<p>Facile da lavare e da sanificare secondo sistema HACCP</p>		<p>Stabile e resistente: l'assenza di attacchi in plastica permette di garantire la stabilità e l'inalterabilità nel tempo</p>
	<p>I ganci e le doghe dei ripiani sono asportabili e lavabili per una facile pulizia</p>		<p>Montaggio facile e veloce</p>
	<p>Portate certificate secondo Eurocodice 9</p>		<p>Piastre di base regolabili</p>
	<p>Progettata secondo gli attuali canoni di sicurezza dettati dalle norme europee</p>		<p>Struttura autoportante installata senza necessità di forare i pannelli della cella</p>

COME RICHIEDERE UN PREVENTIVO

INCASTELLATURE

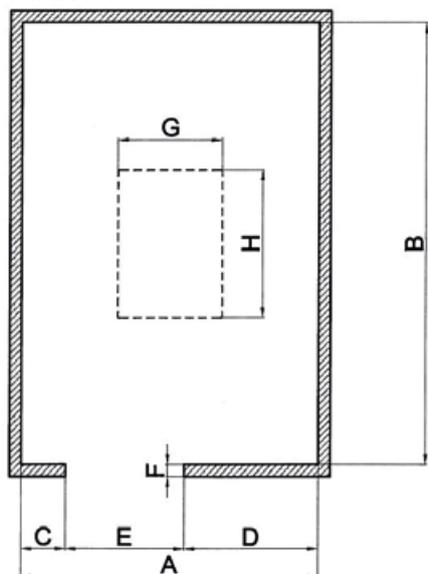
Sviluppiamo il Vostro preventivo come un vero e proprio progetto, nel modo più preciso possibile, tenendo conto di tutta una serie di obiettivi, quali:

- SICUREZZA
- OTTIMIZZAZIONE DELLO SPAZIO
- RISPETTO DELLE NORMATIVE IGIENICHE
- ATTENZIONE ALLE ESIGENZE SPECIFICHE DELL'UTILIZZATORE
- ECONOMICITÀ

A questo scopo Vi chiediamo di fornirci quante più informazioni possibili tra quelle richieste nello schema e nelle linee guida indicate. Attenendovi a tali indicazioni ci consentirete inoltre di soddisfarvi in tempi brevi.

Siete pregati di inviare i dati via e-mail al seguente indirizzo: preventivi@aiguidovie.it o via fax al numero 041 921409.

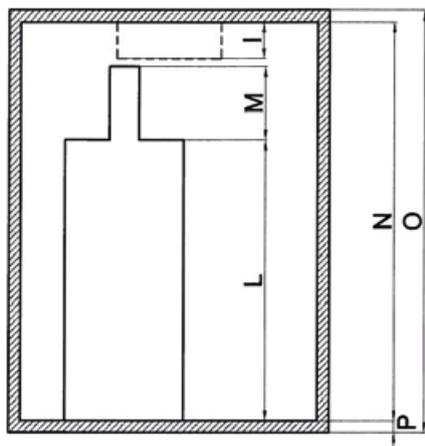
PIANTA



Specificare:

- il tipo di carne trattata (bovini, suini, ovini, ecc.)
- il taglio (quarti, mezzene, pezzatura, ecc.)
- la quantità indicativa (peso) della merce da stoccare

PROSPETTO



A/B/N	DIMENSIONI INTERNE
C/D	SPALLETTE LATO PORTA (misure interne)
E/L	LUCE PORTA (indicare il tipo di apertura della porta)
G/H/I	DIMENSIONI EVAPORATORE (indicare inoltre la posizione rispetto alla cella)



3 PROFILI SUPERIORI: sono *spostabili e rimovibili*, facilmente *integrabili* anche in un secondo momento



 100 Kg

2 RIPIANI RIBALTABILI: utili per stoccare comodamente e igienicamente cassette, teglie, ecc., sono inseribili anche successivamente



1 DOGHE IN POLIPROPILENE: sono idonee al *contatto con gli alimenti*. Testate a -30°

 100 Kg  200 Kg  300 Kg

4 **GANCI:** in **acciaio inox AISI 304** o in **materiale plastico** per alimenti: sono spostabili o rimovibili



PORTATE CERTIFICATE SECONDO EUROCODICE 9
esempi su profili 75x30

 **700kg 1 m**

 **340kg 1,5 m**

 **190kg 1,8 m**



5 **PROFILI APPENDICARNE:**
sono realizzabili anche su **più livelli**

6 **ATTACCHI IN LEGA DI ALLUMINIO:**
garantiscono alla struttura **rigidità e inalterabilità** nel tempo



7 **PIASTRE DI BASE AMPIE E REGOLABILI:**
permettono l'ottimale distribuzione del peso e la massima stabilità della struttura

COMPONENTI INCASTELLATURE



TAPPI: i tappi in materiale plastico chiudono igienicamente ed esteticamente la parte superiore dei montanti.

2729 Tappo di chiusura per montante uniformato 58x58 mm

MONTANTI: colonne portanti; poggiando su idonee piastre sostengono la struttura scaricando il peso a pavimento.

2050 Montante uniformato 58x58 mm

PIASTRE DI BASE: basi sulle quali poggiano i montanti, distribuiscono a pavimento il peso della struttura.

2003 Piastra di base nylon Ø 160 mm, h 34 mm, regolabile in altezza - per montante art. 2050 (disponibile anche art.2007 - per montante art. 2060)



PROFILI APPENDICARNE: quelli fissi, uniti ai montanti hanno la doppia funzione di costituire la struttura ed appendere le carni; quelli mobili ne aumentano la capacità di stoccaggio. Disponibili in varie dimensioni (ovali o semi-ovali)

2317 Profilo ovale 50x20 mm

2331 Profilo ovale 70x20 mm

2342 Profilo semiovale 75x30 mm



AGGANCI A SCOMPARSA: bloccano i profili appendicarne ai montanti.

2431 Aggancio a scomparsa uniformato per profili 70x20 mm e 75x30 mm, utilizzabile su montanti art. 2050/2060



ATTACCHI MOBILI: consentono di aggiungere alla struttura dei profili appendicarne mobili

2461 Attacco mobile per profilo ovale 70x20 mm

2471 Attacco mobile per profilo semiovale 75x30 mm

RIPIANI A DOGHE: Inseriti tra i montanti, sono utili per l'appoggio di cassette, vassoi, ecc.

Ripiano ribaltabile a doghe tipo "P" (doghe in polipropilene 50 mm, spazio fra le doghe mm 40)

P



MORSETTO PER RIPIANI: Accessorio che permette l'inserimento dei ripiani sui montanti.

Morsetto per ripiani ribaltabili (disponibili anche: art. 2411 - per ripiani fissi; art. 0171 - per ripiani ribaltabili, attacco a montante art.2060)

2410



GANCI A 'CORNO' E INOX: Ideati specificamente per i nostri appendicarne, si utilizzano anche a contatto diretto con l'alimento

Gancio in materiale plastico per alimenti, per profili 50x20 mm e 70x20 mm, portata 100 Kg

2670



2670

Gancio in materiale plastico per alimenti, per profilo 75x30 mm, portata 200 Kg

2680

2680

Gancio inox per profilo 75x30 mm, portata 300 Kg

2691



2691

DISTANZIATORI: bloccano la struttura all'interno della cella frigorifera.

Distanziatore per bloccaggio montanti a soffitto

2990

Distanziatore uniformato

2700

Distanziatore uniformato con piastrine forate

2715



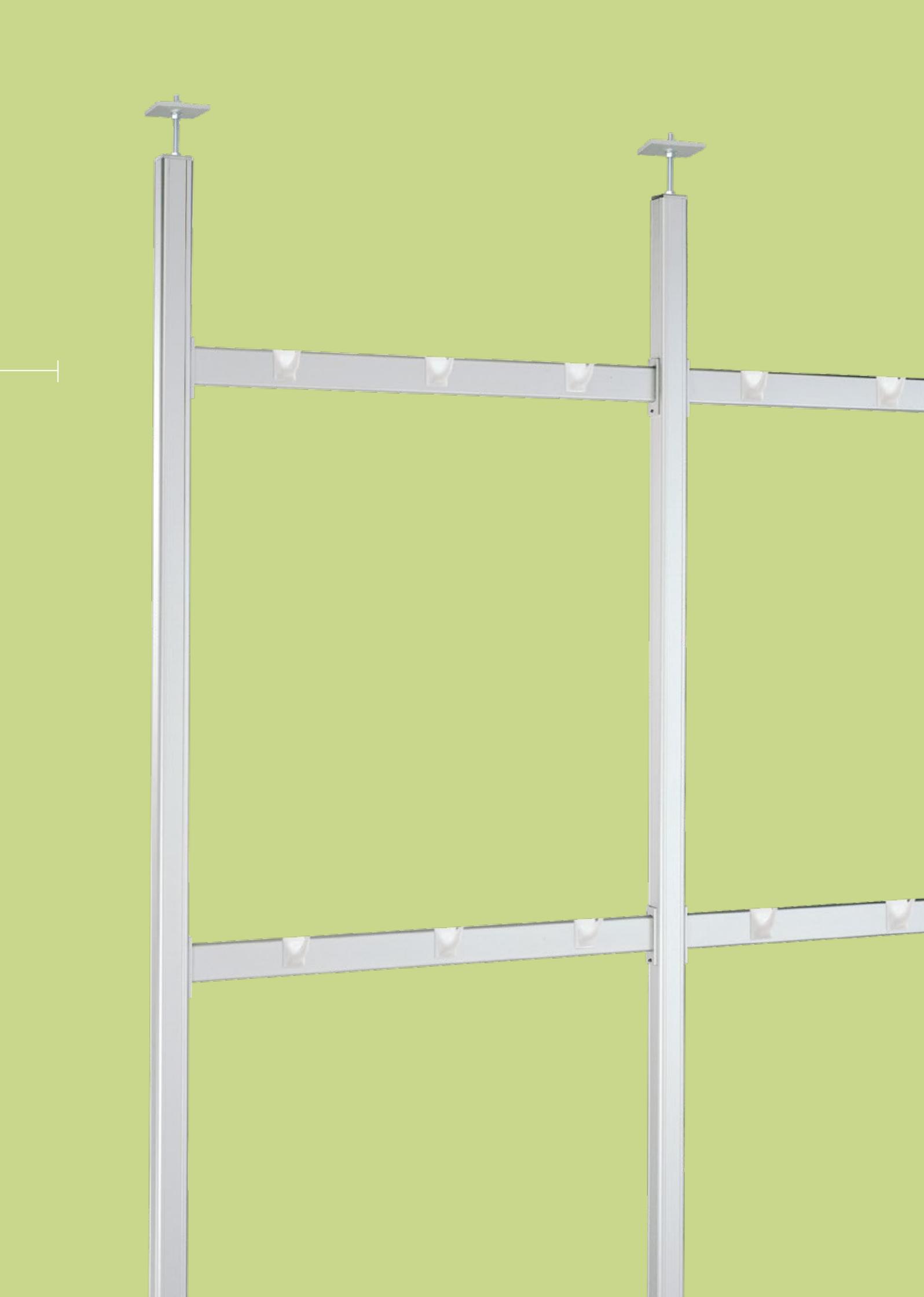
AGGANCI PER PROFILO 75x30 A PUTRELLE: si utilizza qualora nelle incastellature fossero presenti putrelle

Aggancio profilo 75x30 mm a putrelle 100/140x66 mm (nell'incastellatura con putrelle potrebbero essere presenti anche i seguenti articoli: putrelle 2200-2210, inserti 2230-2240, distanziatori 2700-2701-2702. Riferirsi alla sezione guidovie).

2481



2481



GANCERE E PIANTANE ESPOSITIVE

La gamma delle gancere comprende sistemi per diversi utilizzi e per varie portate di carico. Sono disponibili:

- GANCERE A MURO
- GANCERE A PAVIMENTO-SOFFITTO
- GANCERE A FORCELLE

Si utilizzano per stoccare ed esporre salumi e prosciutti nell'area retrobanco e per appendere inoltre pezzature di carne nelle celle frigorifere con un sistema più economico rispetto alle incastellature.

Per chi desidera invece un espositore per salumi versatile e facilmente spostabile all'interno del punto vendita, proponiamo la nuova linea di PIANTANE, ideale per esporre prosciutti e salumi in modo particolarmente accattivante.



GANCERA PAVIMENTO/SOFFITTO

Realizzata con montanti (art. 2050) e profili ovali. È la struttura ideale per appendere pezzature all'interno di celle frigorifere con un minimo impegno economico.

Installazione tipica: a parete o ad angolo in celle prefabbricate o in muratura, appoggiata a pavimento su piastre di base ed ancorata a soffitto per mezzo di appositi distanziatori (art. 2990).

**PER I COMPONENTI DELLA
GANCERA PAVIMENTO/SOFFITTO
FARE RIFERIMENTO ALLA SEZIONE
INCASTELLATURE**



GANCERA A FORCELLE

Gancera a parete realizzata con montanti con forcelle e profilo ovale 50x20 mm, ideale per salumi o piccole pezzature. Nel particolare in basso è evidenziata la forcina.

INSTALLAZIONE TIPICA:
fissata alla parete di celle prefabbricate per mezzo di viti autofilettanti.

La sporgenza dalla parete al centro del profilo è 120 mm. Le altezze standard dei montanti sono 1050 mm (ad 1 forcina) e 1950 mm (a 2 o 3 forcelle). È realizzabile con numero di montanti, lunghezza del profilo e quantità di ganci a richiesta.



GANCERA A SOFFITTO

Le gancere, realizzate completamente in lega speciale di alluminio anodizzato, completano l'arredamento di macellerie, salumerie e supermercati associando funzionalità ed eleganza.

La gamma comprende profili per varie portate di carico e diversi tipi di staffe per consentirne l'installazione a soffitto o a parete.



GANCERA A PARETE



COMPONENTI GANCERE

PROFILI APPENDICARNE: profili ovali o semi-ovali, di varie dimensioni, forniti con i relativi tappi



3200 Tappo di testa per profilo ovale 50x20 mm (polietilene)

2317 Profilo ovale 50x20 mm

3210 Tappo di testa per profilo ovale 70x20 mm (polietilene)

2331 Profilo ovale 70x20 mm

3220 Tappo di testa per profilo semiovale 75x30 mm (polietilene)

2342 Profilo semiovale 75x30 mm

GANCI A "CORNO" E INOX: ideati specificamente per i nostri profili appendicarne, si utilizzano anche a contatto diretto con l'alimento.

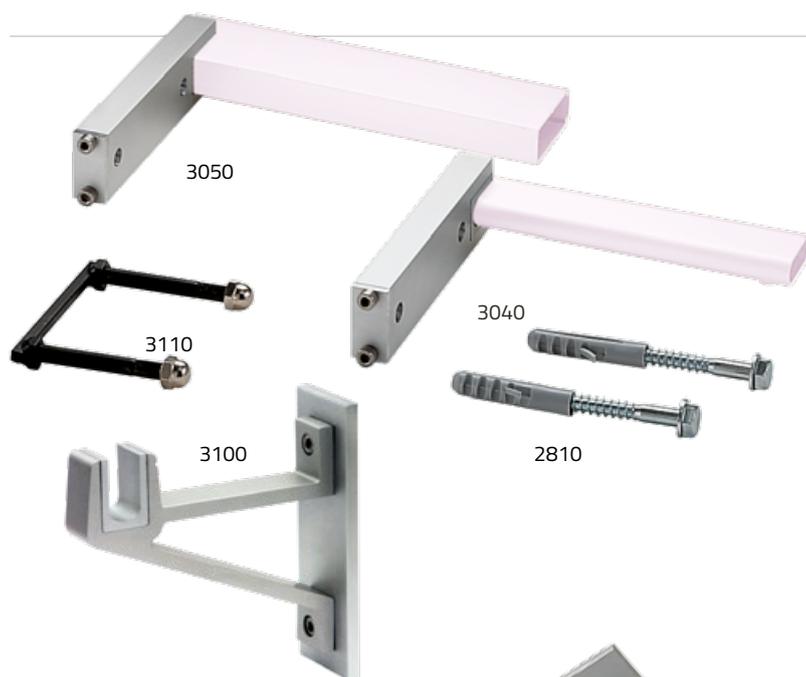


2670 Gancio in materiale plastico per alimenti, per profili 50x20 mm e 70x20 mm, portata 100 Kg

2680 Gancio in materiale plastico per alimenti, per profilo 75x30 mm, portata 200 Kg

2691 Gancio inox per profilo 75x30 mm portata 300 kg

STAFFE A MURO: si utilizzano per l'installazione a parete dei profili di appenderia.



3050 Staffa di testa per profilo semiovale 75x30 mm

3040 Staffa di testa per profilo ovale 50x20 mm (disponibile art. 3041 - per profilo 70x20)

3110 Attacco da murare (completo di dadi ciechi)

2810 Attacchi ad espansione (2 viti, 2 tasselli)

3100 Staffa uniformata a parete - con o senza riduttore - (sporgenza dal muro al centro del profilo 155 mm)

STAFFE PENDENTI: si utilizzano per l'installazione a soffitto dei profili di appenderia.



3020 Staffa pendente fino a 50 cm, per profilo semiovale 75x30 mm (lunghezze a richiesta - per codice articolo riferirsi a listino)

3000 Staffa pendente fino a 50 cm, per profilo ovale 50x20 mm (lunghezze a richiesta - per codice articolo riferirsi a listino)
Disponibile anche art. 3035 - Staffa pendente fino a 50 cm, per profilo ovale 70x20 mm (lunghezze a richiesta - per codice articolo riferirsi a listino)

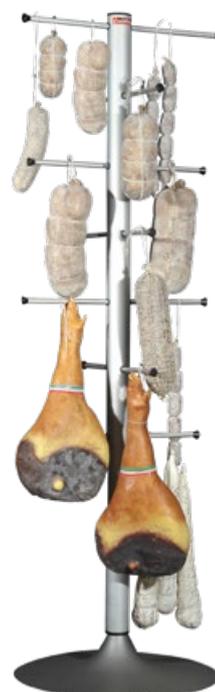
PIANTANE ESPOSITIVE

Le piantane costituiscono una nuova tipologia di espositore per il punto vendita. Consentono di appendere in modo economico, attraente e funzionale salumi e prosciutti o quant'altro le vostre esigenze e fantasia vi suggeriscono. Una grande base in acciaio - verniciato a polvere - ne assicura la piena stabilità. Telaio e bracci sono in lega di alluminio anodizzato. Può essere fornita con dei particolari gancetti in metacrilato trasparente che la caratterizzano; sono inseribili svitando i terminali in plastica.

Versione 14 bracci

Diametro 600 mm
Altezza 1900 mm

GANCETTI PER SALUMI
opzionali, in metacrilato incolore



Versione 26 bracci

Diametro 600 mm
Altezza 1900 mm

GANCETTI PER SALUMI
opzionali, in metacrilato incolore







SCAFFALATURE

Le scaffalature tecniche a marchio "ai", da quarant'anni affermate sul mercato, si caratterizzano per solidità e stabilità, oltre che per facilità e velocità di assemblaggio. L'estetica particolarmente piacevole e curata ne amplia le possibilità di utilizzo anche oltre la cella frigorifera: aree espositive dei negozi alimentari, cucine professionali, locali lavorazione e molto altro. Le scaffalature proposte sono descritte in dettaglio nelle rispettive schede. Pur diverse tra loro per portata ed utilizzo, sono accomunate dall'approfondito studio dei materiali e dei profilati di nostro disegno esclusivo, oltre che dalla cura posta nella realizzazione del prodotto finito.

SCAFFALATURE **LIGHT** M/M-I



SCAFFALATURE **STRONG** P/Q/P-I/Q-I



SCAFFALATURA LIGHT IDEALE PER CELLE FRIGO



Le varie combinazioni



LIGHT SOLO PER IL PESO... NON PER LA PORTATA

È infatti equiparabile a ciò che il mercato normalmente propone per attrezzare le celle frigorifere. Dallo studio dei particolari un prodotto che unisce le ottime caratteristiche qualitative ad un prezzo realmente competitivo.

	Realizzata su misura. Ad alta modularità. Lunghezza ogni 32 mm		
AL+PP +AISI 304	Struttura in lega di alluminio anodizzato + pianali in polipropilene copolimero + acciaio inox AISI 304	 -30°	Testata per l'utilizzo in cella frigorifera (fino a -30°C)
	Esente ruggine. Garanzia di 10 anni contro la corrosione dell'acqua e dell'umidità		Piedini regolabili
  EN AW-6060	Idonea al contatto diretto con gli alimenti secondo le normative vigenti		Montaggio facile e veloce, ad incastro, senza l'utilizzo di attrezzi speciali
	Progettata secondo gli attuali canoni di sicurezza come da legislazione e norme europee	HACCP	Facile da lavare e da sanificare secondo sistema HACCP
	Stabile e solida. Non necessita di ancoraggi, barre o crociere stabilizzatrici. Senza giunti in plastica		Le doghe in polipropilene dei ripiani sono asportabili e lavabili in lavastoviglie
	Composizione ad angolo libero per ottimizzare lo stoccaggio		Portata certificata secondo l'Eurocodice 9. Fino a 240 kg per ripiano

Ripiani a doghe forate di polipropilene
Nella foto in alto la versione a doga singola,
per larghezze 30, 40 e 45 cm
(in evidenza l'estraibilità delle doghe)

M



Versione a doga doppia,
per la larghezza di 60 cm

Portate di alcuni ripiani tipo
"M/M-I", espresse in kg, con carico
uniformemente distribuito:

"M/M-I"	LARGHEZZA		
LUNGHEZZA	cm	30-45	60
	70	240	240
	100	240	240
	145	125	150

kg

Nelle composizioni ad angolo,
per i ripiani con agganci: da 100 a 200 kg
secondo la composizione



Ripiano con copertura in acciaio inox AISI 304

M-I



Appendisalumi a 2 barre ovali
(disponibile anche a 3 barre art. 135M
e 4 barre art. 136M)

134M



Tappi triangolo PVC per chiusura superiore
montante a "T"

2305M



2305M

Piolino incastro ripiani tipo "M/M-I"

2307M



2307M



2315M

Tappo per asole montante, per chiusura
asole inutilizzate

2315M



2310M



2311MI

Coppia agganci per ripiani a doghe forate

2310M



Coppia agganci per ripiani con
copertura inox

2311M-I

15 cm

Montante a "T" 40x45x2,5 mm
(nella foto con piolini e base inseriti). Misure
convenzionali standard 155/165/185/205 cm,
disponibile anche con misure a richiesta

2300M



2300M

Piedino regolabile per montante a "T"

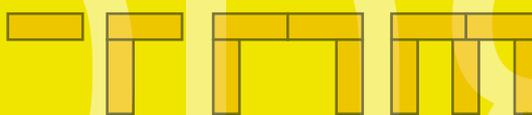
2308M

2308M

SCAFFALATURA **STRONG** ALTA PORTATA



Le varie combinazioni



STRONG, GRANDE E FORTE

La sua struttura, concepita per soddisfare esigenze di alta portata, permette campate standard fino a 200 cm in lunghezza e a 90 cm in profondità per singolo modulo.



	Portata certificata secondo l'Eurocodice 9. Fino a 700 kg per ripiano	 -30°	Testata per l'utilizzo in cella frigorifera (fino a -30°C)
AL+PP +AISI 304	Struttura in lega di alluminio anodizzato + piani in polipropilene copolimero + acciaio inox AISI 304		Base regolabile
	Esente ruggine. Garanzia di 10 anni contro la corrosione dell'acqua e dell'umidità		Montaggio facile e veloce, ad incastro, senza l'utilizzo di attrezzi speciali
 EN AW-6060	Idonea al contatto diretto con gli alimenti secondo le normative vigenti	HACCP	Facile da lavare e da sanificare secondo sistema HACCP
	Progettata secondo gli attuali canoni di sicurezza come da legislazione e norme europee		Doghe e pianali dei ripiani asportabili e lavabili in lavastoviglie
	Stabile e solida. Non necessita di ancoraggi, barre o crociere stabilizzatrici. Senza giunti in plastica		Vasta scelta di profondità standard: 30, 40, 45, 60, 70, 75, 80, 85, 90 cm
	Composizione ad angolo libero per ottimizzare lo stoccaggio		Realizzata su misura. Lunghezza: ogni 32 mm (ripiano Q) e ogni 90 mm (ripiano P)

componenti scaffalature STRONG P/Q/P-I/Q-I

Ripiano a doghe di polipropilene (doghe da 50 mm, spazio tra le doghe 40 mm). Nella foto in alto la versione a dogha singola, per larghezze di 30, 40, 45 cm (in evidenza l'estraibilità delle doghe)

P



Esempi di portate espresse in kg, per ripiano, con carico uniformemente distribuito:

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

kg

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

kg

Per ripiani con agganci (composizioni ad angolo):
Q/Q-I: da 100 a 280 kg, secondo la composizione
P/P-I: da 150 a 500 kg, secondo la composizione

Ripiani a doghe forate di polipropilene affiancate

Q



Ripiano a doghe di polipropilene (distanziate) con copertura in acciaio inox AISI 304 anche integrabile con rispettivi ripiani P e Q

P-I/Q-I



Appendisalumi a 2 barre ovali (disponibile anche a 3 barre art. 135P/Q e 4 barre art. 136P/Q)

134P/Q



Tappi triangolo PVC per chiusura superiore montante a "T"

2305P/Q



2305P/Q

2307P/Q

2315P/Q

Piolino incastro ripiani tipo "P/Q/P-I/Q-I"

2307P/Q

Tappo per asole montante, per chiusura asole inutilizzate

2315P/Q



2310P

2310Q

Coppia agganci per ripiani a doghe

2310P

Coppia agganci per ripiani a doghe forate

2310Q



2311PQI

Coppia agganci per ripiani con copertura inox

P-I/Q-I

15 cm

Montante a "T" 50x60x4 mm (nella foto con piolini e base inseriti). Misure convenzionali standard 150/180/200 cm, disponibile anche con misure a richiesta

2300P/Q



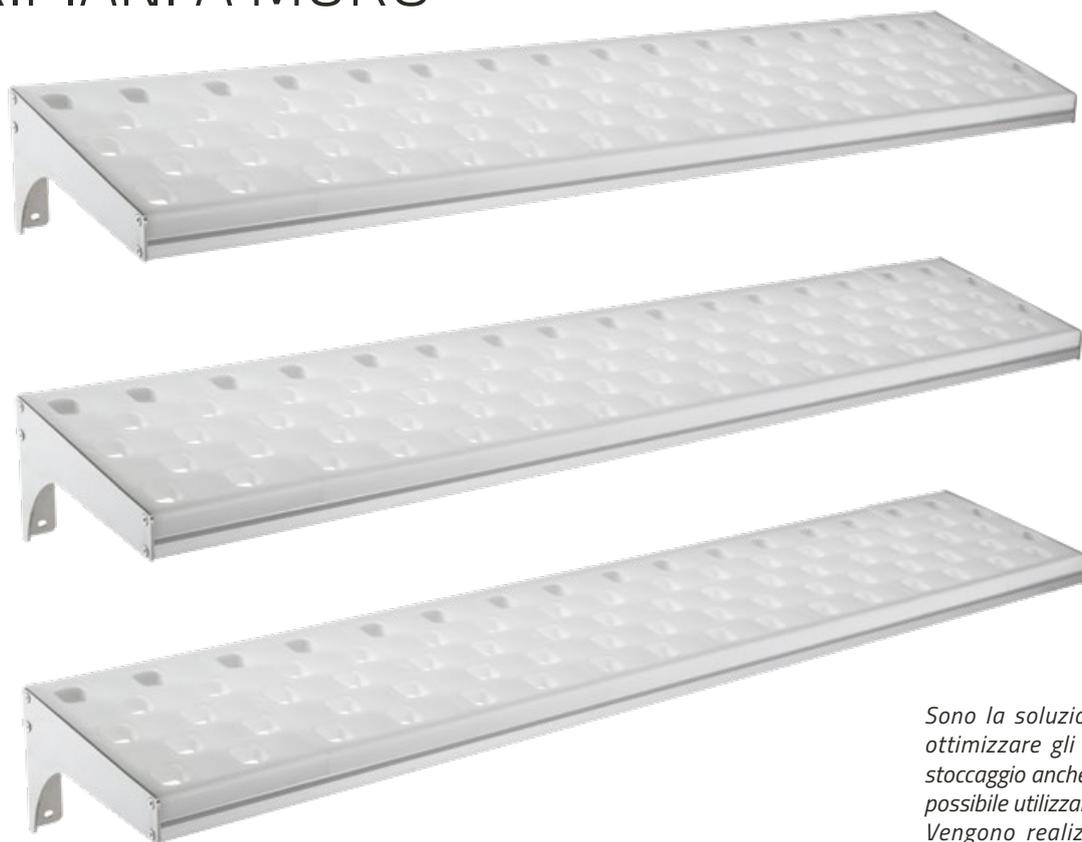
2300P/Q

Piedino regolabile per montante a "T"

2312P/Q

2312P/Q

RIPIANI A MURO



Sono la soluzione semplice e pratica per ottimizzare gli spazi e creare capacità di stoccaggio anche dove non si voglia o non sia possibile utilizzare montanti.

Vengono realizzati con profili in lega di alluminio anodizzato e pialali forati in polipropilene idonei al contatto con gli alimenti. I supporti per il fissaggio a muro, integrati nei ripiani sono in acciaio inox AISI 304. Misure e portate vengono dimensionate in base alle esigenze del cliente.

ALZATINE PORTACASSETTE



Vengono solitamente utilizzate per tenere sollevate dal pavimento cassette contenenti generi alimentari, ma possono essere impiegate per gli usi più svariati.

Vengono realizzate su misure a richiesta con tutti i modelli di ripiano delle linee di scaffalature Light, Strong, Classic (per le caratteristiche tecniche fare riferimento alle relative schede).

Alzatina portacassette da 120x45h25 cm







Anche per i nostri mobili da lavoro abbiamo scelto materiali di altissima qualità e dedicato la nostra attenzione alla ricerca delle migliori caratteristiche di robustezza e solidità, senza tralasciare la cura dei particolari. Questo per poter offrire dei prodotti funzionali e dal design piacevole, che soddisfino appieno i requisiti di igiene e sicurezza, essenziali nell'ambito della lavorazione e confezionamento dei prodotti alimentari.

TAVOLI, LAVELLI & CEPPI

Tutti i telai vengono realizzati in lega di alluminio anodizzato con profili di nostro disegno esclusivo e completati con top in polietilene ad alta densità per uso alimentare o con top/lavelli in acciaio inox AISI 304. Sono montati su piedi di acciaio inox e gomma antiscivolo regolabili in altezza e autolivellanti. Vengono prodotti su misura; offriamo inoltre la possibilità di acquistare anche solo i telai - spedibili anche smontati - attrezzabili con i propri accessori.

MOBILI DA LAVORO TAVOLI, LAVELLI, CEPPI



MOBILI DA LAVORO: TAVOLI, LAVELLI, CEPPI

Solidi e robusti telai, caratterizzati da linee essenziali e gradevoli, vengono prodotti su misura e attrezzati con diverse tipologie di piani di lavoro, lavelli, piani per ceppi.

<p>AL+PP+ AISI 304</p> 	<p>Struttura in lega di alluminio anodizzato + piani in polipropilene copolimero + acciaio inox AISI 304</p>	<p>HACCP</p>	<p>Facile da lavare e da sanificare secondo sistema HACCP</p>
<p>AISI 304/ PE HD</p> 	<p>Top in acciaio inox Aisi 304 o polietilene ad alta densità per alimenti</p>		<p>I piani in polipropilene dei ripiani sono asportabili e lavabili in lavastoviglie</p>
	<p>Realizzati completamente su misura</p>		<p>Piedini regolabili</p>
	<p>Stabili e solidi</p>		<p>Esente ruggine. Garanzia di 10 anni contro la corrosione dell'acqua e dell'umidità</p>
		  <p>European Community</p>	<p>Idonea al contatto diretto con gli alimenti secondo le normative vigenti</p>

TAVOLI MODELLO FASCIONE

Tutti i top possono essere forniti con o senza spondina, o con spondine su più lati

Versione con top in acciaio inox con spondina e ripiano inferiore con pianali forati in polipropilene
(disponibile anche con ripiano inferiore con copertura inox)



Ripiano con pianali forati



Ripiano con copertura inox

Versione con top in acciaio inox con spondina e perimetrale inferiore completo



Un profilo alto 200 mm, imponente ed elegante, consente lunghezze fino a 350 cm senza sostegni intermedi

Versione con top in polietilene ad uso alimentare e ripiano inferiore con pianali forati in polipropilene
(disponibile anche con ripiano inferiore con copertura inox)



Versione con top in polietilene e perimetrale inferiore completo



TAVOLI MODELLO BASE

Tutti i top possono essere forniti con o senza spondina, o con spondine su più lati

Versione con top in acciaio inox con spondina e ripiano inferiore con pianali forati in polipropilene (disponibile anche con ripiano inferiore con copertura inox)



Ripiano con pianali forati



Ripiano con copertura inox

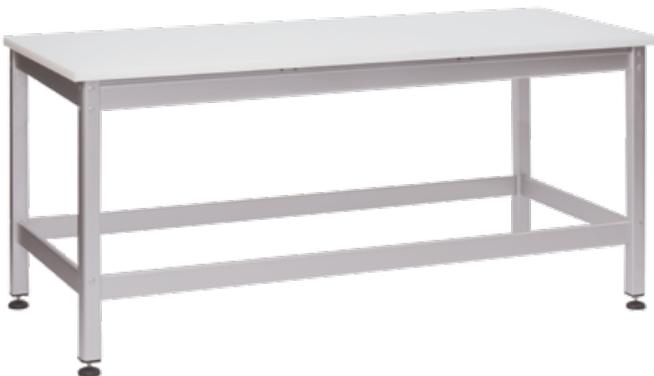


Uno speciale profilo da 70x30 mm, leggero, ma di alta portata caratterizza questi tavoli, ottimo compromesso tra qualità e prezzo

Versione con top in acciaio inox con spondina e perimetrale inferiore completo



Versione con top in polietilene ad uso alimentare e ripiano inferiore con pianali forati in polipropilene (disponibile anche con ripiano inferiore con copertura inox)



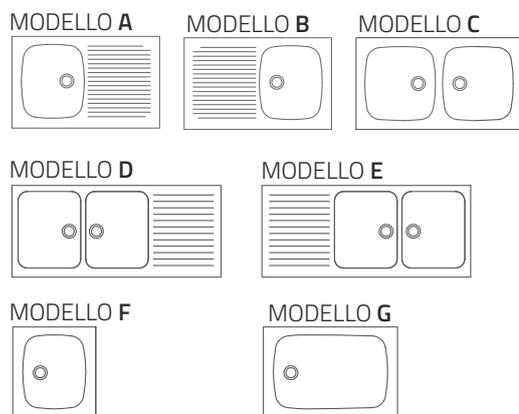
Versione con top in polietilene e perimetrale inferiore completo

LAVELLI

Telaio modello fascione attrezzato con lavello in acciaio inox. Fornibile con rubinetteria e accessori a richiesta



TIPOLOGIE DI LAVELLI DISPONIBILI



CEPPI

Ceppo di robusta struttura in lega di alluminio anodizzato, realizzabile su misure a richiesta, completo di piano in polietilene alimentare. Appoggia su piedini di acciaio inox e gomma antiscivolo regolabili ed autolivellanti. È fornibile anche solo il telaio, predisposto per l'applicazione del proprio piano.

Esempio da 50x50h90 cm, con piano in polietilene alimentare spessore 10 cm.







Le rulliere, che rappresentano la soluzione ideale per movimentare vassoi, vaschette o prodotti confezionati, sfruttano il semplice sistema dell'inclinazione per trasferire il carico da un punto all'altro della zona lavorazione. Le nostre vengono realizzate su misure a richiesta, in lega di alluminio anodizzato con profili da noi ideati.

RULLIERE

La realizzazione in lega di alluminio anodizzato e acciaio inox conferisce al prodotto una lunghissima durata, consentendo anche i lavaggi frequenti.

I rulli in lega di alluminio anodizzato dotati di assi e meccanismi delle testate in acciaio inox garantiscono un perfetto scorrimento anche con una minima inclinazione del piano.

Le gambe montano piedi in acciaio inox e gomma antiscivolo autolivellanti e regolabili in altezza.

Possiamo assecondare ogni esigenza del cliente applicando eventuali ripiani di servizio.

RULLIERE

Rulliere con struttura in lega di alluminio anodizzato, realizzabili su misure a richiesta. Per tratti lunghi è possibile realizzarle a sezioni ad innesto rapido; sono spedibili parzialmente smontate per contenere i costi di trasporto.

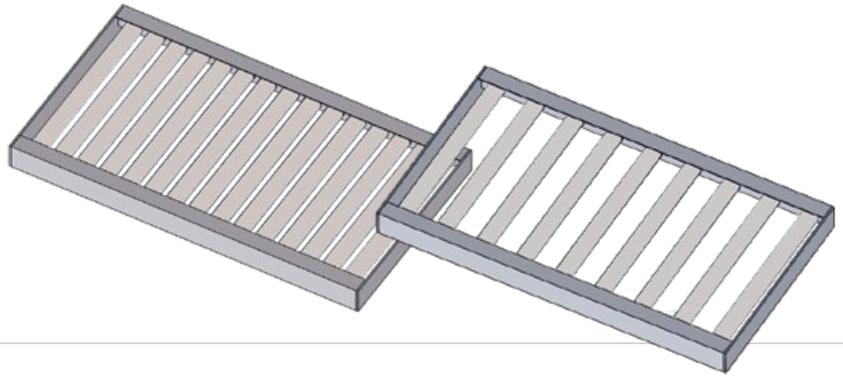


Gambe regolabili in altezza per definire l'inclinazione e facilitare l'allineamento a eventuali piani di servizio (tavoli, uscita lavastoviglie ecc.).
Rulli in lega di alluminio anodizzato diametro 40 mm - assi e meccanismi delle testate in acciaio inox.

Le gambe montano piedi in acciaio inox e gomma antiscivolo autolivellanti e regolabili in altezza.
Possiamo assecondare ogni esigenza del cliente applicando eventuali ripiani di servizio.

Sono disponibili con:

- larghezze standard di 50 o 60 cm (misura utile del piano di scorrimento 42 o 52 cm)
- interasse dei rulli di scorrimento 50 o 100 mm
- suddivisione in moduli secondo necessità



Esempio di rulliera con piani superiori per appoggio di vassoi o vaschette



Esempio di rulliera con ripiano inferiore per appoggio di casse, cestoni o scatole

Esempio di rulliera a 3 sezioni componibili dotata di ruote







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)



Portata 400 Kg.



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

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

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.



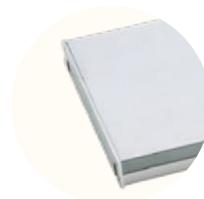
Campo di temperatura di utilizzo:
da -20°C a +60°C



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.



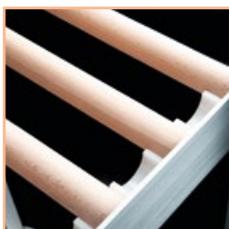
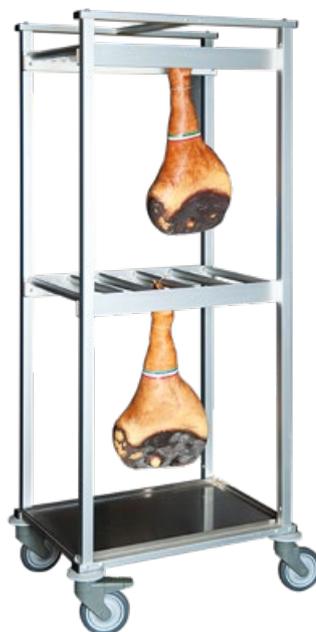
+60°
-20°

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.

CARRELLI PORTACASSETTE/VASSOI

Versione a guide angolari

Ideati per il trasporto di vassoi, teglie o contenitori in genere, vengono realizzati secondo le misure standardizzate Gastronorm/Euronorm o in qualsiasi misura richiesta. Fornibili con ripiano superiore per un comodo appoggio di teglie o riserva di vassoi. Strutturabili anche per portate maggiori.

Ruote da 125 mm in materiale plastico e gomma con supporto in poliammide, complete di paracolpi

Nella foto un esempio a 10 scomparti da 50x65h153 cm. Ruote Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale)

Su richiesta sono pannellabili in acciaio inox

Portata 100 Kg.



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



PRODUZIONE TEMPORANEAMENTE SOSPESA



Nella foto un esempio a 20 scomparti da 85x62h153 cm, adatto per teglie Gastronorm 1/1. Ruote Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale)

Portata 160 Kg.



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



PRODUZIONE TEMPORANEAMENTE SOSPESA



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



PRODUZIONE TEMPORANEAMENTE SOSPESA



CARRELLI PORTACASSETTE/VASSOI versione guide ad archetto

Ideati per il trasporto di vassoi, teglie o contenitori in genere, vengono realizzati secondo le misure standardizzate Gastronorm/Euronorm o in qualsiasi misura richiesta. Fornibili con ripiano superiore per un comodo appoggio di teglie o riserva di vassoi. Strutturabili anche per portate maggiori.

Ruote da 125 mm in materiale plastico e gomma con supporto in poliammide, complete di paracolpi

Versione guide ad archetto.
Nella foto un esempio a 6 scomparti, da 50x68h153 cm. Ruote Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale)



Portata 100 Kg.



+60°

-15°

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



PRODUZIONE TEMPORANEAMENTE SOSPESA

Nella foto un esempio a 12 scomparti, da 96x68h153 cm. Ruote Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale)



Portata 160 Kg.



+60°

-15°

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

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

Le pedane porta cassette sono realizzate su misura, con profili in lega di alluminio anodizzati.

Robuste e inalterabili, sono dotate di ruote girevoli (diametro 125 mm) in materiale plastico ad alta resistenza, fornibili con supporto in acciaio zincato o inox.

PEDANE PORTACASSETTE

CARRY

Pedana da 63x43,5h18 cm.
Ruote Ø 125 mm
Misura utile del piano d'appoggio
61,4x42,9 cm



PRODUZIONE TEMPORANEAMENTE SOSPESA

FIDO CARRY

Pedana completa di manico che agevola il trasporto.
Pedana e manico sono vendibili separatamente.



PRODUZIONE TEMPORANEAMENTE SOSPESA



La gamma degli espositori ortofrutta in lega di alluminio e polipropilene è andata via via ampliandosi fino a comprendere oggi una varietà di modelli in grado di soddisfare le esigenze più svariate.

Modelli dedicati al settore ortofrutticolo, modelli adatti anche all'esposizione di pane o altro, sono tutti accomunati dalla competenza e dalla cura con cui vengono ideati e realizzati. L'alta qualità dei materiali e dei trattamenti garantisce massima resistenza agli agenti atmosferici, consentendo quindi l'utilizzo continuativo anche in luoghi esposti a intemperie.

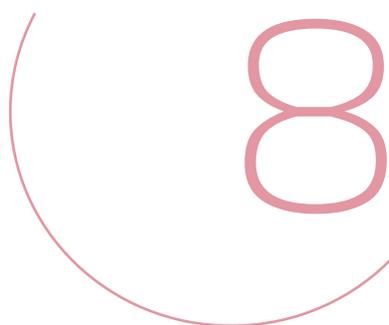
ESPOSITORI SERIE 'XP': una linea completa di espositori per frutta e verdura inclinati, leggeri e maneggevoli, facili da spostare sia all'interno del punto vendita (per variare l'esposizione, ma anche facilitare la pulizia) sia dall'esterno all'interno del negozio (per riporli a fine giornata). A inclinazione regolabile, sono anche richiudibili per riporli facilmente quando inutilizzati.

ESPOSITORI SERIE A PIANI: una serie di bancarelle versatili, utilizzabili per frutta e verdura, ma anche per altre tipologie di prodotti. Sono ideali sia per l'utilizzo singolo che per comporre delle 'isole' espositive. Consentono di usufruire di un'ampia superficie per la presentazione del prodotto e al bisogno di sfruttarne la funzione 'salvaspazio', diversamente concepita nei vari modelli.

ESPOSITORI SERIE ARCHETTO: - modello brevettato - nuovo concetto di espositore per frutta e verdura che consente di comporre molteplici soluzioni di isole mobili. Grazie alle ruote e all'archetto di sostegno delle cassette consente di variare velocemente l'esposizione secondo le necessità.

La facilità di spostamento agevola inoltre la pulizia del locale.

ESPOSITORI



es



COSA C'È SOTTO...

A FRUTTA E VERDURA ESPOSTE ELEGANTEMENTE, IN PERFETTA IGIENE E COMODITÀ?

C'è l'esperienza di un'azienda che da quarant'anni lavora nel settore delle attrezzature dedicate al negozio alimentare, utilizzando da sempre l'alluminio, metallo forte e versatile, campione nello sfidare il tempo e le fatiche.

C'è l'inventiva di un titolare tenacemente convinto che "robusto" non è sinonimo di pesante, che "elegante" non significa scomodo, che "igienico" non corrisponde a freddo... e che l'alta qualità ed il buon prezzo possono anche conciliarsi.

C'è l'entusiasmo della squadra che lo affianca, nella quale ogni componente sa accogliere con responsabilità e partecipazione ogni nuova sfida e lavora sinergicamente per ottenere quello in cui egli stesso realmente crede.

E ultimo, ma non per importanza, c'è il riconoscimento di tutto questo da parte della nostra clientela - costituita da importanti arredatori, piccoli negozi e grosse catene di supermercati - che ci dichiara la sua stima con rapporti di collaborazione spesso pluridecennali.

Sotto a frutta e verdura, ci sono strumenti professionali che sembrano complementi d'arredo, ma sotto sotto c'è l'orgoglio di fare un ottimo lavoro insieme a voi.



LEGENDA DELLE CARATTERISTICHE OPZIONALI:



Frontalino in massello di rovere europeo, quando l'estetica richiede il piacere e il calore del legno.



Pratici agganci per sostegno autonomo delle cassette.



Doghe di polipropilene, asportabili e lavabili in lavastoviglie. 2 colori disponibili.



Doghe di polipropilene forate, asportabili e lavabili in lavastoviglie. 3 colori disponibili.



Articoli disponibili con verniciatura a polvere nelle tonalità della gamma RAL.



ESPOSITORI PER FRUTTA E VERDURA

SERIE XP



JACK XP5

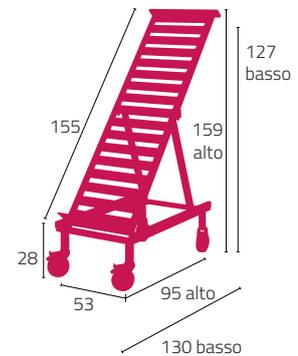
ESPOSITORE DA 5 CASSETTE*

frutta-verdura con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, ruote girevoli Ø125 mm (2 con bloccaggio a pedale).

È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze.

Fornibile con batticarrello su richiesta.

L'esempio nell'immagine ha un ripiano a 17 doghe che consente di usufruire di un piano d'appoggio da 152x45 cm



LEGENDA

alto: schienale alzato (max)

basso: schienale abbassato (min)

corto: schienale estraibile al min.

lungo: schienale estraibile al max

* Sono state considerate cassette con profondità di 30 cm



JACK XP10

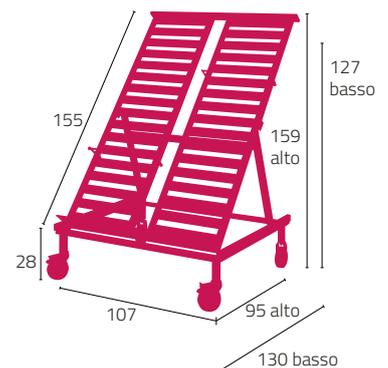
ESPOSITORE DA 10 CASSETTE*

frutta-verdura, con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, ruote girevoli di Ø125 mm (2 con bloccaggio a pedale).

È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze.

Fornibile con batticarrello su richiesta.

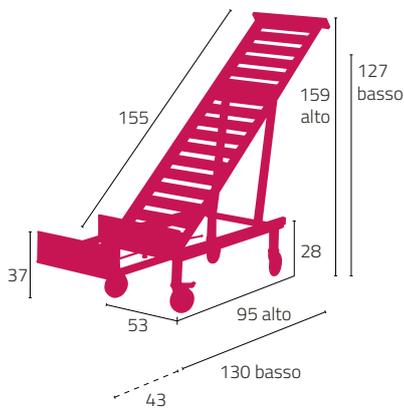
L'esempio nell'immagine con doppio ripiano a 17 doghe (piano d'appoggio da 152x98 cm)



QUEEN XPE6

ESPOSITORE DA 5+1 CASSETTE*
 frutta-verdura con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, con porta casse frontale estraibile, ruote girevoli Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale). È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze; il portacasse estraibile inferiore è fornibile su richiesta con batticarrello.

L'esempio nell'immagine ha un ripiano a 17 doghe (piano d'appoggio utile 152x45 cm più portacasse estraibile 44x50 cm)



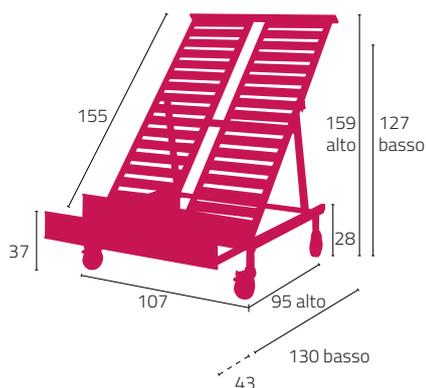
LEGENDA
 alto: schienale alzato (max)
 basso: schienale abbassato (min)
 corto: schienale estraibile al min.
 lungo: schienale estraibile al max

* Sono state considerate cassette con profondità di 30 cm

QUEEN XPE12

ESPOSITORE DA 10+2 CASSETTE*
 frutta e verdura, con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, con porta casse frontale estraibile, ruote girevoli Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale). È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze; il portacasse estraibile inferiore è fornibile su richiesta con batticarrello.

L'esempio nell'immagine ha un doppio ripiano a 17 doghe (piano d'appoggio utile 152x98 cm più portacasse estraibile 44x105 cm)



SERIE XP



DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

LEGENDA

alto: schienale alzato (max)
basso: schienale abbassato (min)
corto: schienale estraibile al min.
lungo: schienale estraibile al max

* Sono state considerate cassette con profondità di 30 cm



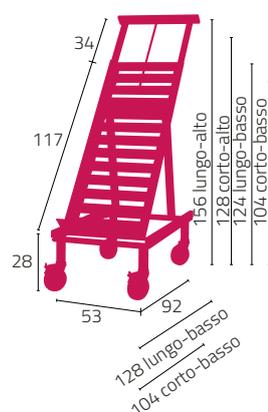
DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

KING XP5A

ESPOSITORE ALLUNGABILE DA 4+1 CASSETTE*

frutta-verdura con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, ruote girevoli Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale). Il ripiano è dotato di una prolunga estensibile che consente di regolare la lunghezza del piano secondo le dimensioni delle cassette o per contenere una cassetta in più. Fornibile con batticarrello su richiesta.

L'esempio nell'immagine ha un ripiano a 13 doghe che consente di usufruire di un piano d'appoggio da 116-149x45 cm



KING XP10A

ESPOSITORE ALLUNGABILE DA 8+2 CASSETTE*

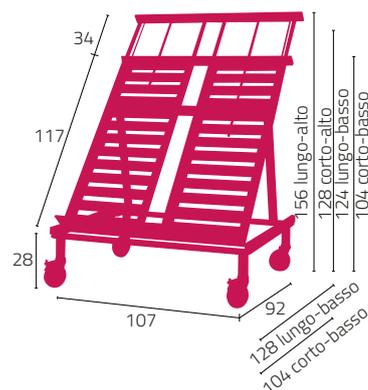
frutta-verdura, con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, ruote girevoli Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale).

È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze.

La parte superiore del ripiano è estensibile per poter regolare il piano di appoggio secondo le dimensioni e/o la quantità delle cassette.

Fornibile con batticarrello su richiesta.

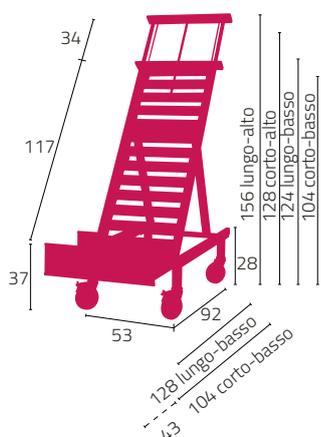
L'esempio nell'immagine ha un doppio ripiano a 13 doghe (piano d'appoggio utile 116-149x98 cm)



ASSO XPE6A

ESPOSITORE ALLUNGABILE DA 4+2 CASSETTE*
 frutta-verdura con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene, con porta casse frontale estraibile, ruote girevoli Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale). È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze; il portacasse estraibile inferiore è fornibile su richiesta con batticarrello. Questo modello di espositore è dotato di una prolunga che consente di regolare la lunghezza del piano di appoggio secondo le dimensioni delle cassette o secondo la loro quantità.

L'esempio nell'immagine ha un ripiano a 13 doghe (piano d'appoggio utile 116-149x45 cm più portacasse estraibile 44x50 cm)



DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

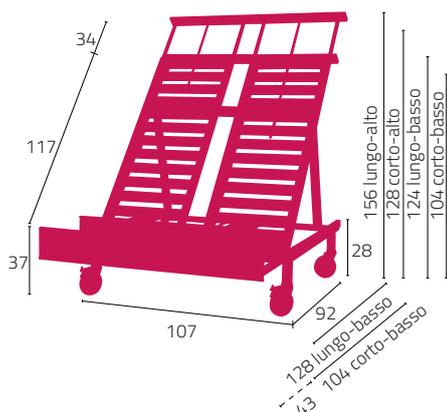
LEGENDA
 alto: schienale alzato (max)
 basso: schienale abbassato (min)
 corto: schienale estraibile al min.
 lungo: schienale estraibile al max

* Sono state considerate cassette con profondità di 30 cm

ASSO XPE12A

ESPOSITORE ALLUNGABILE A 8+4 CASSETTE*
 frutta e verdura, con struttura in lega di alluminio anodizzato e doghe di polipropilene con porta casse frontale estraibile, ruote girevoli Ø 125 mm (2 con bloccaggio a pedale). È fornibile con numero di doghe a richiesta e in diverse larghezze; il portacasse estraibile inferiore è fornibile su richiesta con batticarrello. Una prolunga nella parte superiore del ripiano consente di regolarlo secondo il numero e/o le dimensioni delle cassette.

L'esempio nell'immagine ha un doppio ripiano a 13 doghe (piano d'appoggio utile 116-149x98 cm più portacasse estraibile 44x105 cm)



DISPONIBILE FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

SERIE A PIANI



aperto



chiuso salvaspazio



elementi contrapposti aperti



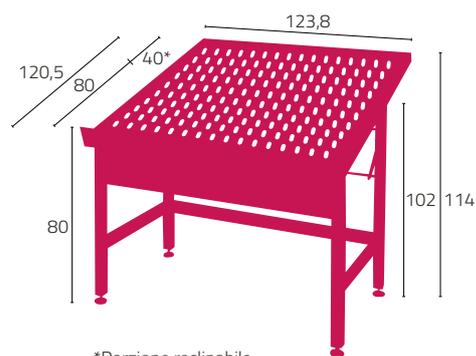
elementi contrapposti salvaspazio

POKER

Versatilità di impiego, facilità di utilizzo, robustezza ed estetica piacevole sono le quattro caratteristiche salienti di questo espositore, che Vi offre quattro diverse possibilità di utilizzo.

La struttura in lega di alluminio di alta qualità ed il trattamento anodico consentono di esporlo anche all'esterno del negozio senza che subisca le insidie del tempo.

Viene fornito su richiesta con un batticarrello in gomma applicabile ad incastro.



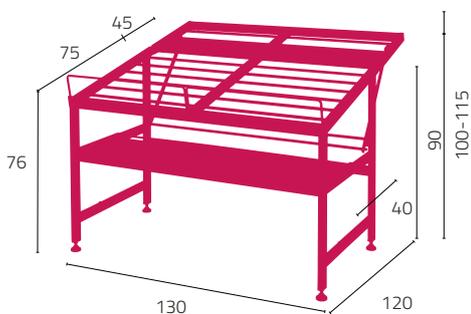
*Porzione reclinabile

Versatile e pratico in quattro soluzioni d'impiego.

POKER ALL

È l'evoluzione del modello Poker, e viene realizzato completamente in lega di alluminio. La sua principale caratteristica è la versatilità, infatti oltre ad essere utilizzato nelle 4 soluzioni già proposte permette di inclinare la porzione posteriore a favore della clientela.

Può essere inoltre dotato di uno o più pratici piani inferiori opzionali per posizionare cassette 'riserva' o per esporre articoli complementari quali ad esempio confetture, succhi, ecc.



Si possono facilmente creare isole espositive affiancando e contrapponendo gli elementi.



massima orientabilità verso il pubblico

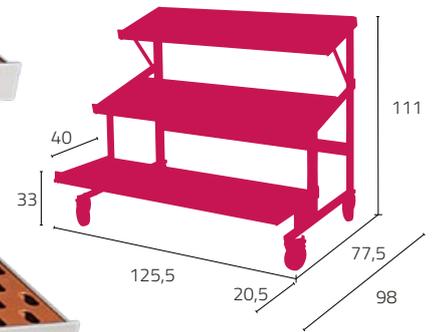


massima estensione espositiva



chiuso salvaspazio

SERIE A PIANI



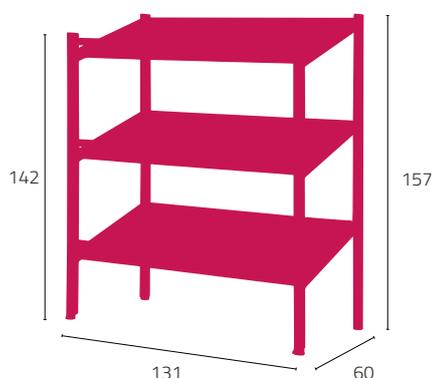
FULL

Lega di alluminio primario e anodizzazione di qualità anche per FULL, espositore ortofrutta a tre ripiani con doghe in polipropilene. Robusto, facilmente lavabile e resistente. Utilizzabile sia all'interno che all'esterno del punto vendita, grazie al ripiano inferiore richiudibile che consente un facile passaggio attraverso le porte del negozio e alle ruote gommate antitraccia e antirumore.

QUADS POLY

Espositore a piani inclinati fornibile su misura e con numero di piani a richiesta. È fornibile anche in moduli multipli che consentono di economizzare anche sul numero di montanti. Realizzato in lega di alluminio anodizzato e pianali in polipropilene, è utilizzabile sia a parete che per realizzare esposizioni bifacciali addossandone i dorsi.

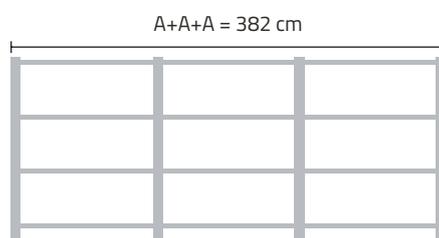
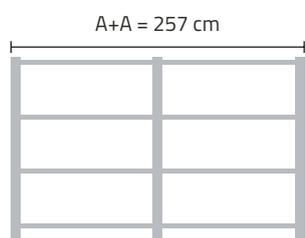
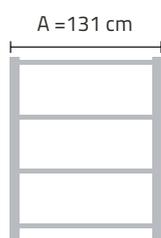
L'esempio nella foto consente di usufruire di 3 ripiani espositivi da 120x60 cm.



L'esempio nella foto consente di usufruire di 3 ripiani espositivi da 120x60 cm e di una mensola da 120x40 cm.



Esempi di composizione



SERIE ARCHETTO

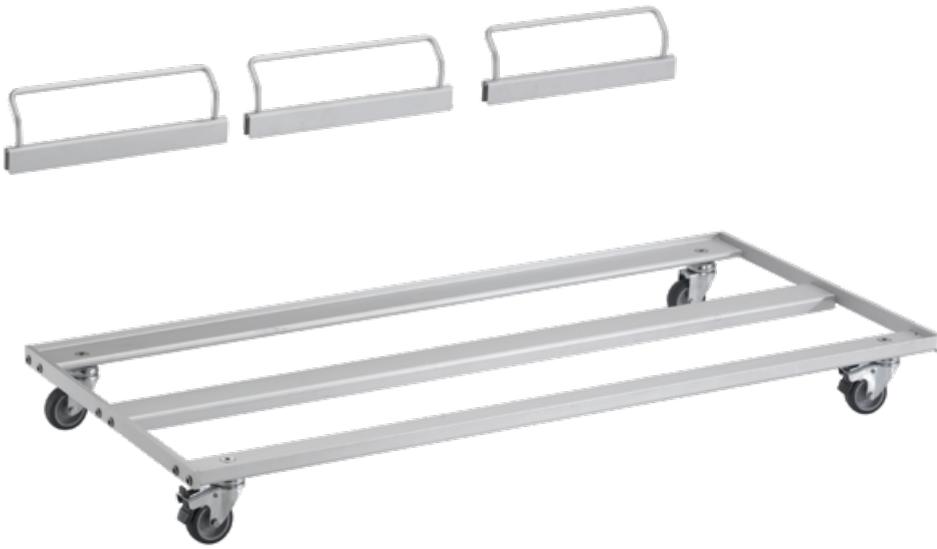
FAST

MODELLO BREVETTATO

È consuetudine nei supermercati esporre i prodotti ortofrutticoli sovrapponendo alcune cassette euro-box, utilizzando una di queste - parzialmente ripiegata - per inclinare la cassa espositiva a vantaggio del cliente.

Il nostro espositore FAST è composto da una pedana dotata di 4 ruote con freno ed un supporto ad incastro chiamato "archetto" inseribile sulle pareti delle cassette euro-box.

La sinergia pedana-archetto permette di creare delle "isole" mobili per esporre con la logica abituale ma in modo più funzionale, elegante ed igienico.



FAST 1 58x37x11,5 cm

FAST 2 78,5x57x11,5 cm

FAST 3 118x57x11,5 cm

ALCUNE PERSONALIZZAZIONI

in collaborazione con i nostri rivenditori







Nell'intento di rendere un servizio sempre più completo ai nostri clienti, abbiamo deciso di inserire a catalogo una gamma di prodotti "complementari".

La scelta delle linee di prodotto che proponiamo è frutto di un'attenta valutazione delle richieste raccolte nel corso di questi decenni trascorsi insieme, e comprende:

- una serie completa di tavoli da lavoro e lavelli armadiati in acciaio inox AISI 304 e relativi accessori
- bracci meccanici per sollevamento carni
- cassette per frutta e verdura ad integrazione dei nostri espositori
- cassette e vassoi per completare i nostri carrelli

Anche per questi prodotti abbiamo scelto la qualità del Made in Italy.

COMPLEMENTARI

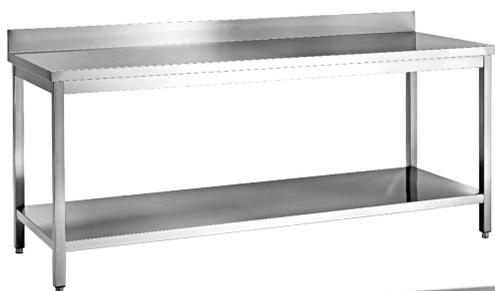
COMPLEMENTARI

Per ulteriori informazioni sull'intera gamma fare riferimento al listino prezzi.



LINEA "NEUTRO"

IN ACCIAIO INOX AISI 304:



- Tavoli, lavelli e pensili armadiati (in varie versioni)
- Tavoli, lavelli e pensili aperti (in varie versioni)
- Tavoli, lavelli a sbalzo (in varie versioni)
- Tavoli con vasca
- Tavoli per cernita
- Cassettiere
- Lavapentole aperti ed armadiati
- Lavamani
- Tramogge
- Pattumiere
- Sterilizzatori per coltelli





BRACCI MECCANICI:

- Bracci meccanici per la movimentazione di carni macellate, con piastra a pavimento, disponibili in 3 versioni
- Braccio meccanico per la movimentazione di carni macellate, con pedana mobile

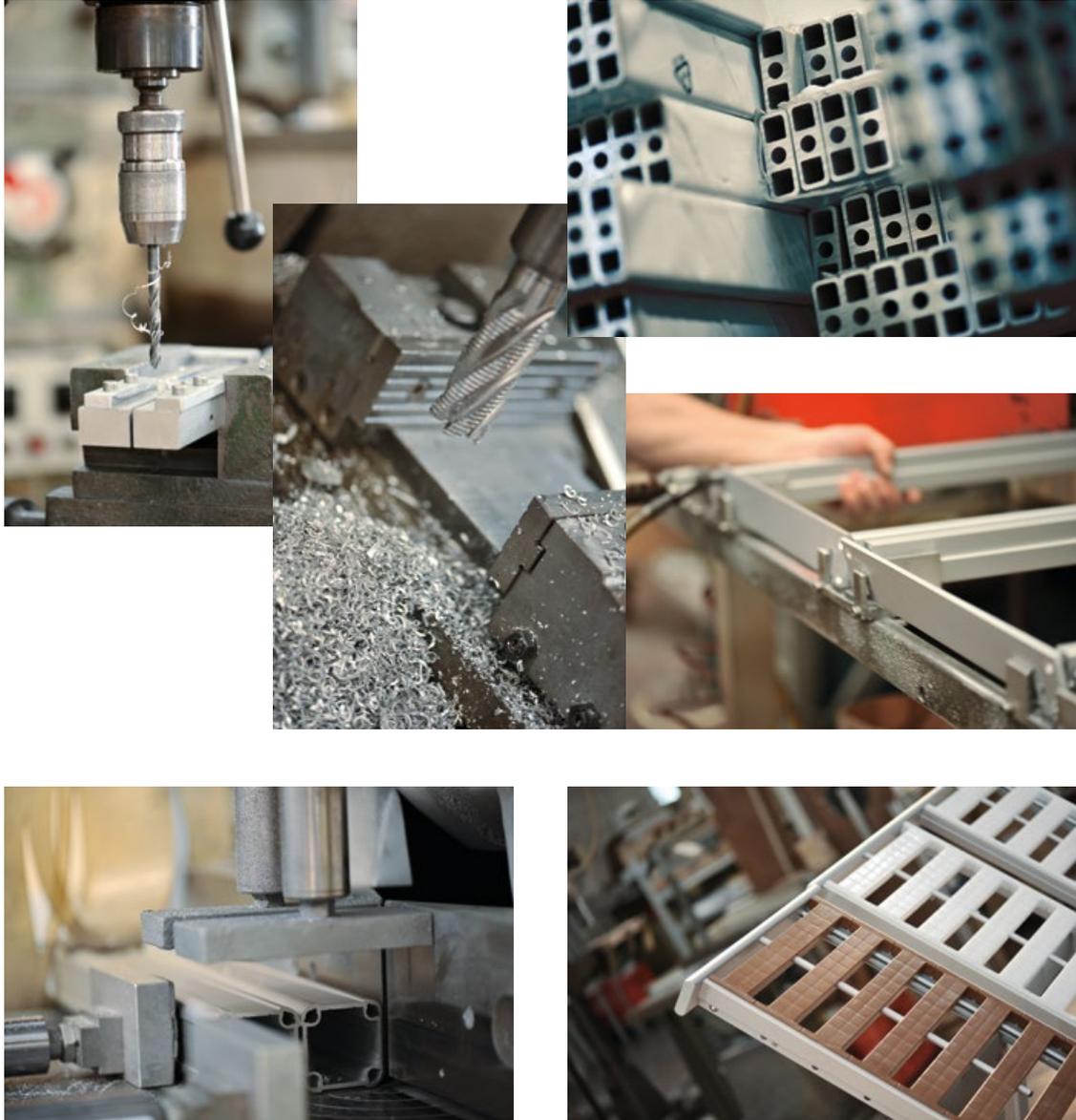


CASSETTE/VASSOI:

- Vassoi e vaschette rettangolari in metacrilato a complemento dei nostri carrelli
- Cassette Euro-box per ortofrutta con pareti abbattibili a complemento dei nostri espositori ortofrutta



M A D E in italy



Interamente progettati, realizzati ed assemblati nelle nostre officine di Marghera; una scelta imprenditoriale che ci permette di garantire la massima qualità dell'intera filiera di produzione.



La lunga durata del prodotto, l'assenza di interventi di manutenzione quali riverniciatura o zincatura, e la sua elevata riciclabilità al momento dello smaltimento, sono un nostro contributo alla sostenibilità ambientale.



Dallo studio degli stampi alla scelta delle materie prime, sia per l'estrusione dell'alluminio, sia per lo stampaggio delle materie plastiche, tutto passa sotto la nostra diretta supervisione.



La nostra versatilità e la scelta aziendale di produrre "su commessa" ci permettono di valutare richieste particolari, per soddisfare quanto più possibile le esigenze del cliente.





a.i. guidovie s.r.l.

via lazzarini, 14-16

30175 marghera VENEZIA

T +39 041 921621 - F +39 041 921409

info@aiguidovie.it

