

UM PRODUTO, MÚLTIPLOS USOS

Um produto, várias formas de utilizá-lo: as estantes Coolblok garantem um eficaz armazenamento, independentemente do tipo de produto armazenado ou do profissional que o vai utilizar.

DESENHO FUNCIONAL

Simple e funcional, mas com um desenho atrativo.

MONTAGEM FÁCIL

Não é necessária a utilização de ferramentas, parafusos ou mão de obra qualificada. O sistema de estantes Coolblok permite uma montagem rápida e fácil.

TOTALMENTE MODULAR PARA APROVEITAR O MÁXIMO ESPAÇO DISPONÍVEL

A eficácia na optimização do espaço disponível para armazenamento só é possível graças à ampla gama de estantes (até 10) e à capacidade para construir estruturas de canto que contribuem para um encaixe perfeito.

FÁCIL LIMPEZA / MANUTENÇÃO SIMPLES

As estantes Coolblok são certificadas com a marca NF Food Hygiene atribuída pelo Grupo AFNOR, assegurando uma reduzida acumulação de resíduos e garantindo, no caso de que haja algum, uma limpeza rápida e fácil.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Materiais robustos, higiénicos e de longa duração

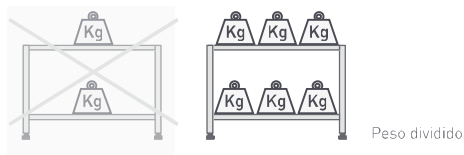
Todos os elementos de suporte à estante modular Coolblok são feitos de alumínio anodizado de 15 microns, com uma elevada resistência para suportar as prateleiras de polietileno. São recomendados não somente para utilização em clima temperado, mas também para utilização em câmaras frigoríficas. Todos os itens são testados para resistir a temperaturas baixas sem perder as suas propriedades.

Quanto à higiene, o certificado NF de higiene alimentar atribuído pelo Grupo AFNOR garante a capacidade das estantes Coolblok para o uso alimentar. Além disso, as estantes podem ser lavadas numa máquina de lavar a loiça para uma limpeza fácil.



Elevada capacidade e resistência

< 1mt = 120 Kg; > 1mt = 100 Kg.



Totalmente modular e personalizável

A versatilidade das estantes é baseada na sua completa adaptação modular, que permite ao profissional combinar diferentes dimensões com o objectivo de adaptar ao máximo o espaço disponível. A organização em múltiplas áreas de armazenamento e a combinação de diferentes medidas asseguram a optimização do espaço possibilitando diferentes estilos de organização.



Múltiplas alturas, larguras e distribuições para um conjunto personalizado



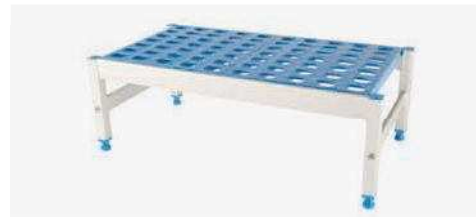
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Variedade de tamanhos: standard e tradicional Gastronorm

À parte dos tamanhos tradicionais 370mm e 470mm, a Coolblok desenvolveu um sistema de estantes especificamente desenhado para contentores Gastronorm de tamanhos 1/1 (na estante de 560mm) e 2/3 (na estante de 385mm), juntamente com as prateleiras em si. Esta nova variedade, somada às possibilidades de personalização que a Coolblok oferece, permite ter diferentes dimensões, alturas e configurações numa só estrutura dependendo dos requisitos de armazenamento.

O tamanho da prateleira GN foi especialmente desenvolvido para corresponder à procura dos profissionais da cozinha e do catering. Assim, podem desfrutar de um armazenamento óptimo de alimentos preparados directamente num suporte de prateleira sem ter que os mover para outros contentores. Os contentores GN encaixam perfeitamente nas prateleiras Coolblok.

É essencial garantir um processo perfeito em termos de higiene para os alimentos em qualquer parte da cadeia de produção. Deste modo, respeitando as regulações de higiene, a Coolblok desenhou bancadas de solo exclusivas. Agora é possível evitar qualquer contacto entre a comida e o chão, mesmo que esta esteja embalada.



Um conjunto equilibrado

Os pés ajustáveis garantem que qualquer conjunto de prateleiras encontre um total equilíbrio mesmo que a superfície onde é instalada não seja totalmente plana.



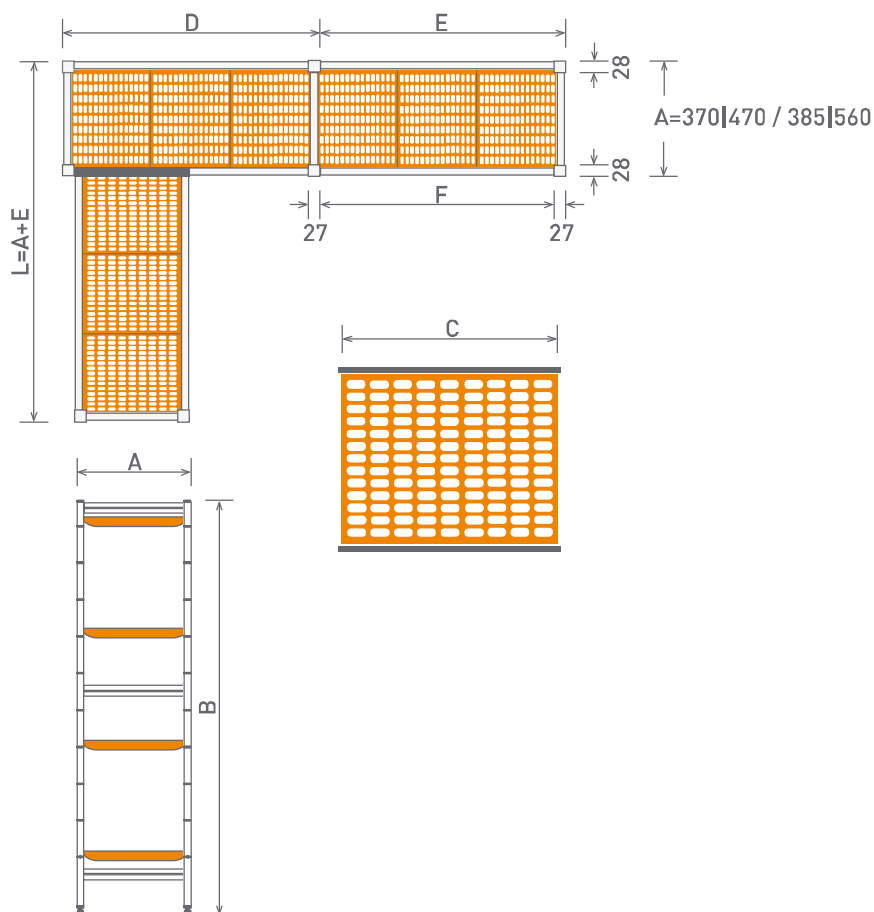
Redução das embalagens

Os conjuntos são entregues com selagem técnica e embalagem retrátil que permitem que a sua armazenagem ocupe o menor espaço possível.



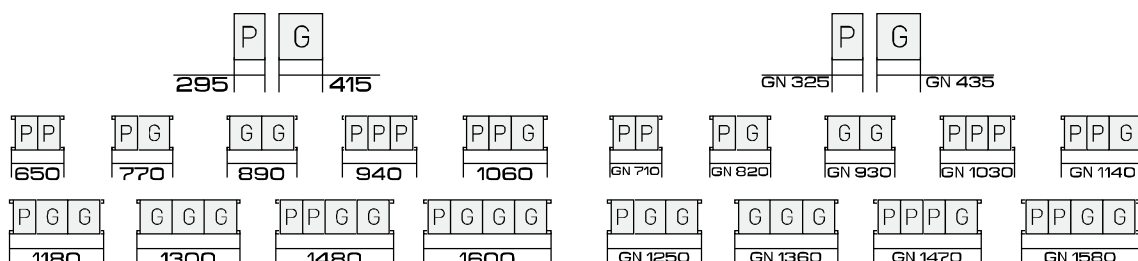
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESTANTES



Linha 370 / Linha 470					
A	B	C	D	E	F
370	1670	650	644	618	591
470	2000	770	764	738	711
		890	884	858	831
		940	939	913	886
		1060	1059	1033	1006
		1180	1179	1153	1126
		1300	1299	1273	1246
		1480	1474	1448	1421
		1600	1594	1568	1541

Linha 385 GN / Linha 560 GN*					
A	B	C	D	E	F
385	1750	710	704	677	650
560	2000	820	814	787	760
		930	924	897	870
		1035	1029	1002	975
		1145	1139	1112	1085
		1255	1249	1222	1195
		1365	1359	1332	1305
		1470	1464	1437	1410
		1580	1574	1547	1520



MODULAÇÃO: 370/470

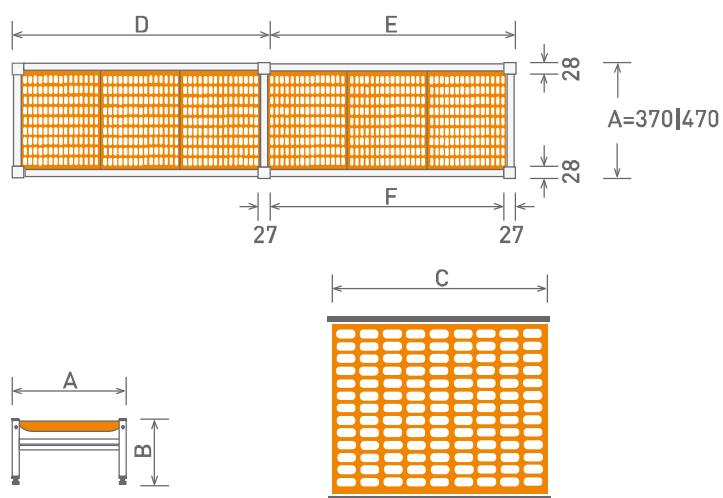
MODULAÇÃO GN: 385/560

P - Estantes pequenas
G - Estantes grandes

370/470 Cor Standard: Cinza; 385/560 Cor Standard: Azul; Outras cores a pedido.
* A Linha Gastronorm possui medidas especialmente adaptadas aos contentores Gastronorm 1/1 e 2/3.

Dimensões em mm

BANCADAS DE SOLO



Linha 370 / Linha 470					
A	B	C	D	E	F
370	250	650	644	618	591
470		770	764	738	711
		890	884	858	831
		940	939	913	886
		1060	1059	1033	1006

Linha 385 GN / Linha 560 GN*					
A	B	C	D	E	F
385	250	710	704	677	650
560		820	814	787	760
		930	924	897	870
		1035	1029	1002	975
		1145	1139	1112	1085

370/470 Cor Standard: Cinza; 385/560 Cor Standard: Azul; Outras cores a pedido.
 * A Linha Gastronorm possui medidas especialmente adaptadas aos contentores Gastronorm 1/1 e 2/3.

Dimensões em mm

EXEMPLOS DE CONFIGURAÇÕES DE ESTANTES



Estantes em E



Estantes em U



EXEMPLOS DE CONFIGURAÇÕES DE ESTANTES E BANCADA



Estantes em L



Estantes em I



Bancada