



# FERMOD®

## Descriptif Technique

### FERMOSTOCK

### Rayonnage BAS

**Rayonnage à structure (échelles + longerons) Duralinox anodisé (classe 15) équipée de clayettes amovibles résistant à une température de - 40°C**

Agréé **NF « Hygiène Alimentaire »** délivré par l'AFNOR Certification  
11, Avenue Francis de Pressensé – 93571 Saint Denis La Plaine Cedex  
Agréé **NSF « Food Equipment »**



#### Trois versions

- Réf. 6611 : avec clayettes en Polymère
- Réf. 6811 : avec clayettes en Duralinox
- Réf. 6811/B : avec clayettes en Duralinox pour petits conditionnements

#### Dimensions

- Hauteur standard : 300 mm
- 3 profondeurs : 360 mm (Gastro 1/1 et 2/3) – 460 mm – 560 mm (Gastro 1/1 et 2/1)
- 10 longueurs : 657, 7777, 897, 957, 1077, 1197, 1317, 1497, 1617, 1737 mm

#### Caractéristiques

- Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage (longeron/poteau) par emmanchement conique (breveté) avec bride d'assemblage en Duralinox
- Montage rapide et facile sans outil
- Réglage fin par vérins composite
- Température d'utilisation (-40°C/+60°C)
- Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine +100°C maxi)
- Echelles neutres livrées sans bride, ces dernières étant livrées avec les niveaux
- Les clayettes en Duralinox sont réversibles (tube plat ou demi-rond)
- Faculté de panacher les qualités de clayettes entre elles : 6611, 6811, 6811/B, 6622
- Charge maximum : 175 Kg en 6611, 400 Kg en 6811 uniformément répartie

#### Variantes

- Rayonnage bas mobile hauteur 407 mm
- Rayonnage fixe hauteur : 1685 mm, 1800 mm, 2135 mm et 2435 mm
- Rayonnage mobile hauteur 1800 et 1907 mm

**Options :** Porte-étiquettes, bacs de rétention et fixations disponibles.

<sup>(2)</sup> Dans des conditions normales d'utilisation

« Dans le but d'une amélioration permanente de nos produits, la société Fermod se réserve le droit d'apporter sans préavis, toute modification qu'elle jugera nécessaire. Les caractéristiques et photos ne sont pas contractuelles. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de la société. »