



catalogue général

www.italmodular.com



solution de stockage



Depuis plus de 50 ans, la société ITALMODULAR contribue avec passion, technologie, qualité et fiabilité à organiser et améliorer le mode de travail des personnes et des entreprises. Une réalité productive qui s'est toujours proposée comme partenaire fiable pour la conception de solutions et de systèmes modulaires fortement innovants afin de rationaliser et d'organiser les espaces de stockage à l'intérieur de tous locaux de travail. L'expérience acquise, les investissements continus en matière de technologie et de ressources humaines, le service d'assistance à un niveau international, permettent aujourd'hui à l'entreprise de se proposer en tant que point de référence valable là où des facteurs comme l'innovation, la qualité et le service deviennent indispensables. Un complexe de grande efficacité qui guide ses expériences vers des solutions innovantes et totalement fiables, en mesure de satisfaire, toujours et de façon correcte, les exigences les plus diversifiées de chaque client.



 im|92

Rayonnage suspendu	p. 6
Easy Compact	p. 12
Rayonnage modulaire	p. 14
Smarty	p. XX
Chariot exposition	p. 20
Chariot modulaire	p. 20
Plate-forme	p. 23

 im|09

Rail à viande	p. 26
Portique à viande	p. 32
Penderies	p. 36

 im|97

Protect Line	p. 40
Protection pour angles et arêtes en aluminium	p. 43



Assemblage sans l'aide d'outils spéciaux



Rapide à assembler



Réalisable sur projet



Produit standard



Étagères réglables en hauteur tous les 15 cm



Portée maximale du module coulissant



Portée maximale de l'étagère



Grilles lavables en lave-vaisselle



Adapte aux milieux réfrigérés



Aluminium anodisé



Acier inox aisi 304



Garantie



Nettoyage facile et rapide des locaux



Emballage thermoretractile



Matériau recyclable

im|92

Étagères | Chariots



Les étagères modulaires et les chariots du système IM 92 représentent la solution idéale pour organiser, transporter, exposer et augmenter au maximum votre espace de stockage tout en respectant les normes d'hygiène. Les secteurs d'applications du système IM 92 vont du secteur catering au secteur hôtelier, des chambres froides à tout le secteur alimentaire, du pharmaceutique aux dépôts en général. Entièrement réalisés en alliage d'aluminium anodisé ou en acier inox, ils garantissent une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité ainsi qu'un haut niveau d'hygiène. Stables et solides, ils ne nécessitent pas de fixations ni d'ancrages particuliers; ils supportent de lourdes charges avec un minimum de flexion. L'extrême simplicité et la rapidité de montage obtenue grâce au système à encastrement breveté de Italmodular permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils spéciaux. Le design élégant et le vaste choix de dimensions standard assurent une grande adaptabilité et permettent de nombreuses combinaisons tout en économisant fortement l'espace et offrant un excellent rapport qualité-prix.



im|92



Rayonnage suspendu



**Optimisez plus d'espace.
Les premières étagères qui
déplacent les limites
de l'espace disponible.
Jusqu'à 90% en plus de surface
de stockage dans le même espace.**

Ce nouveau modèle d'étagères représente la solution idéale pour organiser et augmenter l'espace de stockage disponible. Son système breveté innovant de coulisement aérien, fluide et silencieux, en fait le choix idéal pour pouvoir augmenter de 25% à 90% l'espace de surface de stockage par rapport aux systèmes d'étagères traditionnels. Réalisée en alliage d'aluminium anodisé avec des étagères en polyéthylène ou en aluminium, cette version représente un gain supérieur de l'espace utilisable, de plus grandes économies pour les installations frigorifiques et de réfrigération avec les économies d'énergie électrique que cela comporte. Son ingénieux système de suspension rend les opérations de nettoyage plus faciles et rapides sur toute la surface au sol, garantissant ainsi une meilleure hygiène des locaux. Le design moderne et élégant, la stabilité en toute sécurité, la facilité de montage et la grande capacité de charge en font la solution idéale pour organiser et augmenter au mieux l'espace disponible dans de nombreuses exigences d'application.



Le premier système d'étagères coulissantes qui peut augmenter l'espace de stockage jusqu'à 90% en plus par rapport à un système d'étagères fixes.



Un système de coulissement fluide et silencieux.

Une qualité de coulissement fluide avec un mouvement souple et silencieux.



Un système pour tout usage réalisable dans toutes les dimensions.

Grâce à sa grande flexibilité, le système augmente et organise l'espace dans de nombreuses secteurs d'application et le vaste choix de dimensions standard garantit une grande adaptabilité, permettant de nombreuses combinaisons avec un remarquable gain de place.





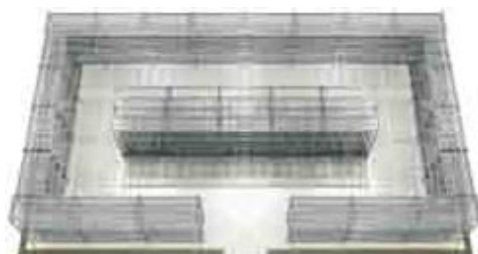
Maximum de stabilité et grande capacité de charge.

Stables et solides, ils ne nécessitent pas de fixation ni d'ancrage particuliers ; ils supportent de lourdes charges avec un minimum de flexion. Chaque module coulissant a une portée d'environ 400 Kg, soit 1 600 Kg pour un module standard.

Principaux secteurs d'application

Alimentaire
Réfrigération industrielle
Catering
Hôtelier
Pharmaceutique
Hospitalier
Ameublement de bureau
Dépôts

Exemple d'augmentation des surface de stockage dans les chambres froides de 10x5,7 m



Étagère modulaire.



Étagères aériennes coulissantes.

La solution idéale pour organiser et augmenter
l'espace de stockage disponible.



Facile et rapide à installer.

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement breveté de Italmodular permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils spéciaux.

Inaltérable dans le temps.

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 12 et 20 microns avec des étagères en polyéthylène ou en aluminium et des matériaux plastiques atoxiques, le système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.





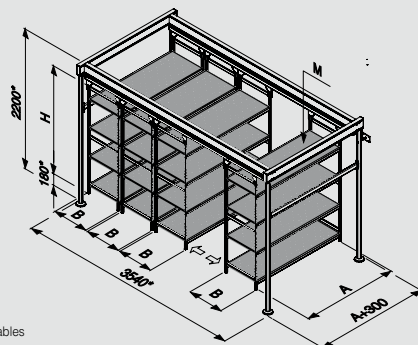
Haut standard d'hygiène.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés ainsi que l'ingénieux système de suspension qui permet un nettoyage plus facile et plus rapide garantissent un haut standard d'hygiène.



Données techniques

(valeurs exprimées en mm)



★ : Variables

Configuration de base à 4 modules

Module de base coulissant

📦 (Kg)	A (mm)	B (mm)	H (mm)	N°
400	1505	557	1700	4

Autres configurations possibles

Module coulissant

A (mm)	 (Kg)	B (mm)	H (mm)	N°
532	400			3 ÷ 13
620				
708				
798				
886		373	1550	
974		475	1700	
1062		577	2000	
1152				
1240				
1330				
1505				

📦 : Portée maxi | Peso máximo

A : Longueur étagère | Longitud anaquel

B : Largeur | Anchura

H : Hauteur | Altura

N° : Nombre maxi. d'étagères | Número máximo anaqueles

M : Module coulissant | Módulo corredizo

En option

Barre antichute.

Séparateur.

Indicateur.



Easy Compact



**Rayonnage aérien coulissant
EASY COMPACT.**
**La solution idéale pour ceux qui
recherchent plus d'espace de
stockage, un niveau d'hygiène
élevé et davantage d'économie.**

Ce système de rayonnage coulissant breveté, appelé EASY COMPACT, représente la solution idéale lorsque l'on souhaite organiser, augmenter et utiliser au mieux l'espace disponible, notamment dans de petits et moyens environnements, avec des charges légères et un investissement à un coût avantageux permettant une retombée économique dans de très brefs délais. Cette version de rayonnage coulissant, à travers l'utilisation de deux rails centraux de coulissement et de deux étagères centrales faisant office de support fixe, offre une grande versatilité de composition, une facilité de manutention de la marchandise, une excellente capacité de charge, une stabilité garantie et un niveau d'hygiène élevé.



Surface variable.

Grâce au rail de coulissement réglable, la largeur de l'étagère peut varier de 400 mm, s'adaptant ainsi aux différents espaces. Avec trois longueurs de rail seulement, des longueurs allant de 2300 à 2700 mm (rail de 2245 mm), de 2700 à 3100 mm (rail de 2645 mm) et de 3100 à 3500 mm (rail de 3045 mm) peuvent être couvertes.



Standard d'hygiène élevé.

Les deux modules centraux, une fois complètement soulevés, rendent plus simple le nettoyage du sol tout en garantissant un niveau d'hygiène élevé.

Stabilité garantie et excellente capacité de charge.

Chaque module, coulissant et fixe, composé de 4 rayons, offre une stabilité garantie et une portée de 250 kg.

Un système réalisable et adaptable à toutes les compositions.

En utilisant les deux étagères latérales comme support, d'autres étagères fixes peuvent être unies, et cela même consécutivement, permettant, grâce à la modularité du système, de très nombreuses compositions afin d'organiser au mieux l'espace disponible.

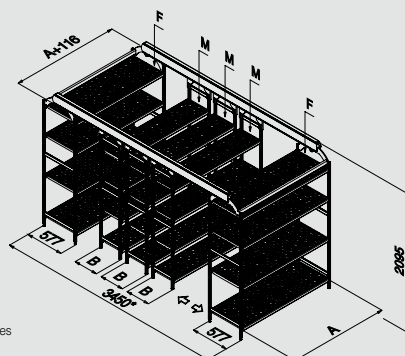


Facilité de manutention.

La caractéristique des rails centraux de coulissement et des deux étagères latérales comme support fixe permettent une manutention de la marchandise, en optimisant et en organisant au mieux l'espace disponible de chaque environnement.

Données techniques

(valeurs exprimées en mm)



* : Variables

Configuration de base à 5 modules

2 modules fixes + 3 modules coulissants

📦 (Kg)	A (mm)	B (mm)	H (mm)	N°
250	1505	475	2095	4

Autres configurations possibles

A (mm)	 (Kg)	B (mm)	H (mm)	N°
974	250			
1062				
1152				
1240				
1330		373		
1505		475	2095	4 ÷ 10
1682		577		
1770				
1858				
1946				

📦 : Portée max

A : Longueur rayon

B : Largeur rayon module coulissant

H : Hauteur

N° : Nombre max rayons

M : Module coulissant

F : Module fixe

En option

Barre antichute.

Séparateur.

Indicateur.





im|92



Rayonnage modulaire



Organise l'espace selon vos choix.

Grâce à sa grande flexibilité, ce système d'étagères organise et optimise l'espace dans tous les locaux. Réalisé en alliage d'aluminium anodisé avec des étagères en aluminium, en polyéthylène ou en acier inox AISI 304, ce système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité ainsi qu'un haut niveau d'hygiène. La qualité du système d'étagères modulaire IM92 est en effet garantie par les labels internationaux NF et NSF. Design élégant, grande capacité de charge, stabilité maximale, facilité et rapidité de montage sont parmi les caractéristiques de ce système d'étagères qui, allié à un vaste choix de dimensions standard garantissent une grande adaptabilité et permettent de nombreuses combinaisons tout en offrant un gain remarquable d'espace dans de nombreuses exigences d'application. De plus, grâce au «Shelving Optimization» (optimisation du système d'étagères), un logiciel facile à utiliser que Italmodular remet à ses revendeurs, il suffit de quelques minutes pour choisir la solution d'ameublement plus adaptée à l'application désirée avec la visualisation 3D de la solution et du devis, sans ne plus perdre de temps avec des tableaux ou des calculs manuels inutiles.



La solution idéale pour rationaliser et organiser
l'espace de stockage disponible.



**Le logiciel pour calculer
automatiquement
la composition.**

Facile et rapide à utiliser, il permet de composer et de visualiser la solution en 3D ainsi que le devis correspondant.



Un système personnalisable en toute dimension.

Grâce à sa grande flexibilité, le système organise et optimise l'espace dans de nombreux secteurs d'application et le vaste choix de dimensions standard garantit une grande adaptabilité, permettant de nombreuses combinaisons avec un remarquable gain d'espace.





Garantie dans le temps.

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 20 microns avec des étagères en aluminium ou en polyéthylène et dans la version en acier inox AISI 304, le système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.

Principaux secteurs d'application

Alimentaire

Réfrigération industrielle

Catering

Hôtelier

Pharmaceutique

Hospitalier

Ameublement de bureau

Dépôts

Facile et rapide à installer.

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement breveté de Italmodular permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils spéciaux.



Étagères acier inox



Standard d'hygiène en toute sécurité.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut standard d'hygiène.



Maximum de stabilité et grande capacité de charge.

Stables et solides, ils ne nécessitent pas de fixations ni d'ancrages particuliers; ils supportent de lourdes charges avec un minimum de flexion. Une étagère de 100 cm. a une portée d'environ 200 Kg.





Gastronorm



Aluminium



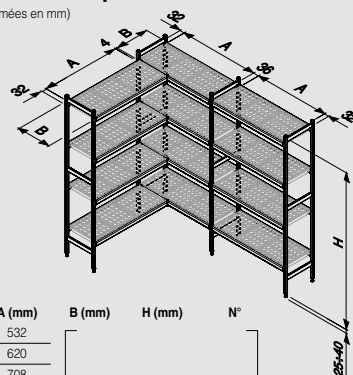
Polyéthylène

Étagères interchangeables.

Fournies dans les trois versions, aluminium anodisé 20 microns, polyéthylène et acier inox AISI 304, elles se distinguent par la facilité d'amovibilité, par le design élégant et moderne et par la facilité de nettoyage qui en garantissent une hygiène parfaite. En outre, dans les largeurs 373 mm et 577 mm, les tablettes et les grilles peuvent être remplacées par les cuvettes «gastronorm».

Données techniques

(valeurs exprimées en mm)



■ (Kg)	A (mm)	B (mm)	H (mm)	N°
260	532			
250	620			
240	708			
230	798			
220	886			
210	974			
190	1062			
170	1152	373	1550	3 ÷ 13
150	1240	475	1700	
140	1330	577	2000	
120	1505			
110	1682			
100	1770			
90	1858			
80	1946			

■ : Portée de l'étagère linéaire

A : Longueur étagère

B : Largeur

H : Hauteur

N° : Nombre maxi. d'étagères

En option

Roue pivotante avec ou sans frein ø 100 mm.



Barre en acier inox ø 15 mm pour accrocher les salamis.



Barre antichute.



Séparateur.



Indicateur.



Smarty



Chariot SMARTY.
La solution novatrice,
versatile et pratique.

Le nouveau chariot SMARTY est le nouveau système **breveté** de stockage pour les récipients et les plateaux, spécialement conçu et réalisé pour optimiser et augmenter l'espace de stockage dans les cantines, les grandes cuisines et les fast-food. Sa structure pliable, qui en réduit l'encombrement dans les espaces de travail lorsqu'il n'est pas utilisé, en fait la solution idéale pour les systèmes modernes de cuisson, la préparation des aliments et le stockage. Versatile, robuste, universel et rapide à replier.

Réalisé à partir d'un alliage en aluminium anodisé avec des parois complètement amovibles en matériau plastique alimentaire, il garantit un standard d'hygiène élevé en environnement professionnel.



Dans la partie supérieure, il est possible d'insérer un récipient GN 1/1 de rangement



Grille pour récipients GN

Grille pour plateaux GN / EN

Universel.

Toute la gestion des récipients dans un unique châssis. En remplaçant simplement les grilles de support interne, il est possible de stocker des récipients Gastro-Norm (GN), Euro-Norm (EN), des plats de 60x40 cm et des plateaux en conservant le même châssis en aluminium. (voir schéma)

Compactable.

Sa structure pliable brevetée ne requiert aucun montage et confère une plus grande économie en matière d'espace lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il est livré.



Robuste et stable.

La structure solide et stable de ce chariot garantit une portée de 120 kg.

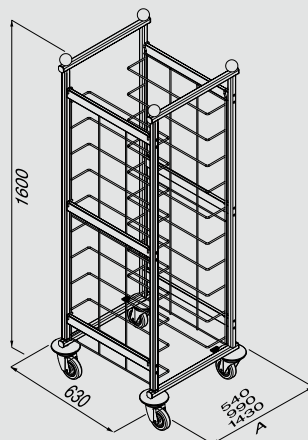


Parois latérales et grilles chromées amovibles.

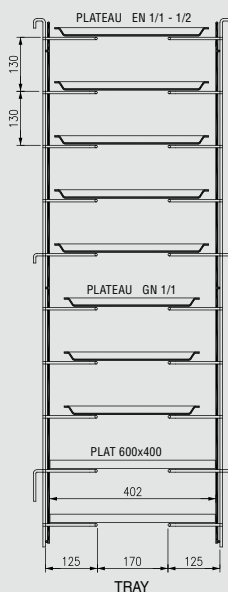
Les parois latérales en matériau plastique alimentaire tout comme les grilles chromées peuvent être retirées avec simplicité pour permettre de nettoyer complètement le chariot.

Données techniques

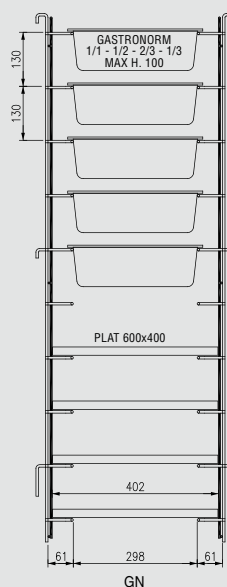
(valeurs exprimées en mm)



Grille pour plateaux GN / EN



Grille pour récipients GN



A (mm)	N°
540	10
990	20
1430	30

A : Longueur du chariot
N° : Nombre d'étagères

En option

Panneau de fermeture arrière

Panneau de fermeture latérale



im|92



Chariots



CHARIOT D'EXPOSITION.

La solution d'exposition fonctionnelle et flexible.

Un chariot destiné à l'exposition et au stockage de tout genre de produit. Un système pratique et élégant qui permet d'exposer au mieux des caisses de fruits et de légumes, des bouteilles de vin, des paniers pour le pain, des bacs de fleurs, etc. Réalisé dans la version en aluminium anodisé et disponible au choix avec des étagères en aluminium ou en polyéthylène, le chariot se caractérise par ses qualités de solidité, de stabilité, de fonctionnalité et de durabilité dans le temps. Équipé avec 4 roues pivotantes en acier galvanisé munies d'arrêt, le chariot est particulièrement sûr et facile à manoeuvrer, même lors du transport à pleine charge. Montage facile et rapide, le chariot peut être fourni dans une vaste gamme de dimensions et s'adapte à toute solution d'exposition.

CHARIOT MODULAIRE.

Le transport stable et pratique.

Ce chariot a été conçu et réalisé pour transporter tout genre de produit alimentaire et non alimentaire de la zone de déchargement au dépôt. Réalisé dans la version en aluminium anodisé, idéal pour le contact avec les aliments, il se distingue par ses excellentes propriétés de solidité, de stabilité et de fonctionnalité. Les roues pivotantes en acier galvanisé munies d'arrêt le rendent particulièrement sûr et facile à manoeuvrer, même à pleine charge. Design élégant, silencieux et disponible dans un vaste choix de dimensions standard et avec des étagères en aluminium anodisé 20 microns ou en polyéthylène, il représente la solution idéale dans de nombreuses exigences d'application.



La solution optimale pour transporter, exposer, stocker.



Robuste et stable.

Il supporte de grandes charges avec le minimum de flexion. Une étagère de 1152 mm a une portée de 110 Kg.



S'adapte à toute solution d'exposition.

Un système pratique et élégant dans un vaste choix de dimensions disponibles qui permet d'économiser l'espace et d'exposer au mieux les caisses de fruits et de légumes, des bouteilles de vin, des paniers pour le pain, des bacs de fleurs et de nombreuses autres solutions d'exposition.

Étagères interchangeables idéales pour le contact avec les aliments.

Fournies dans les deux versions, en aluminium anodisé 20 microns et en polyéthylène, les étagères se distinguent par la facilité d'amovibilité, par le design élégant et moderne et par la facilité de nettoyage qui en garantissent une hygiène parfaite et les rendent adaptées au contact avec les denrées alimentaires.



Principaux secteurs d'application

Alimentaire

Réfrigération industrielle

Catering

Hôtelier



Silencieux, sûr et facile à manoeuvrer même à pleine charge.

Les roues pivotantes en acier galvanisé munies d'arrêt le rendent particulièrement sûr, facile à manoeuvrer et silencieux, même pendant le transport à pleine charge.

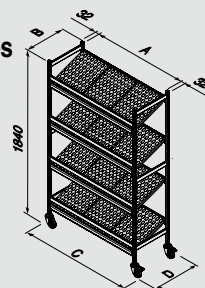
Plateforme

Plateforme en aluminium anodisé, idéale pour conserver les denrées alimentaires au-dessus du sol, comme le prévoit la norme hygiénico-sanitaire. Disponible avec et sans roues. Portée jusqu'à 250 Kg. Certifiée NF et NSF.



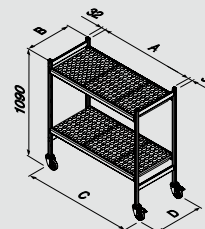
Données techniques

(values given in mm)



Chariot d'exposition

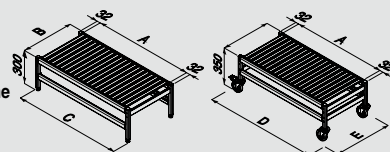
❏ (Kg)	A (mm)	C (mm)	B (mm)	D (mm)	N°
160	798	907			
140	886	995			
130	974	1083			
120	1062	1171			
110	1152	1261			
100	1240	1349			
90	1330	1439			
80	1505	1614			
			450 560	500 600	3 + 5



Chariot modulaire

❏ (Kg)	A (mm)	C (mm)	B (mm)	D (mm)	N°
180	708	817			
160	798	907			
140	886	995			
130	974	1083			
120	1062	1171			
110	1152	1263			
			373 475 577	418 520 622	2 + 6

Plateforme



❏ (Kg)	A (mm)	C (mm)	D (mm)	B (mm)	E (mm)
250	620	684	729		
220	886	950	995		
190	1062	1126	1171		
150	1240	1304	1349		
				475	520

❏ : Portée étagère
A : Longueur étagère
B : Largeur
C : Dimensions
D : Dimensions
E : Dimensions
N° : Nombre maxi. d'étagères



Assemblage sans l'aide d'outils spéciaux



Rapide à assembler



Réalisable sur projet



Produit standard



Portée maxi. kg/m



Adapte aux milieux réfrigérés



Aluminium anodisé



Garantie



Emballage thermoretractile



Matériau recyclable

im|09

Rail à viande | Portique à viande | Penderies



Les rail à viande, les portiques à viande et les penderies du système IM 09 représentent la solution idéale pour transporter, accrocher et stocker les viandes à l'intérieur des chambres froides de tout type et de toute dimension. Entièrement réalisés en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et en matériaux plastiques atoxiques, ils garantissent une inaltérabilité dans le temps et un haut niveau d'hygiène. Un système modulaire stable, solide, facile et rapide à installer, qui peut s'adapter aux exigences d'espace les plus diverses.



im|09



Rail à viande



**Le transport des viandes
à coulissement fluide,
silencieux, pratique et sûr.**

Le réseau de rails IM 09 est le système modulaire qui représente la solution idéale pour équiper les rayons boucheries modernes et il est particulièrement indiqué pour accrocher, transporter et stocker la viande à l'intérieur de chambres froides et des locaux de transformation des viandes. Les avantages qu'il offre sont des économies d'installation, une grande fonctionnalité d'utilisation et une sécurité d'hygiène garanties par l'emploi d'aluminium anodisé et de matériaux plastiques atoxiques. Un système modulaire stable, solide, résistant aux charges et aux sollicitations, muni d'un coulissement fluide et silencieux. Simple et rapide à monter, ce système et ses accessoires permettent de créer librement toute installation et garantissent une grande adaptabilité aux exigences les plus diverses. En outre, le nouveau système **d'échange à trois voies breveté** par la société Italmodular permet de déplacer la viande dans trois directions de façon extrêmement simple et de travailler en toute fonctionnalité et sécurité en éliminant les pertes de temps à tout changement de direction.



Le système modulaire idéal pour transporter et accrocher.



**Haute résistance aux charges,
stable et silencieux.**

Un système modulaire résistant aux charges et aux sollicitations, stable, solide et avec un coulisement des crochets fluide et silencieux.

Un système hygiéniquement sûr.

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et en matériaux plastiques atoxiques, il garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité ainsi qu'un haut niveau d'hygiène.





Grande fonctionnalité d'utilisation.

Le système d'échange à trois voies breveté par la société Italmodular permet de déplacer la viande dans trois directions de façon extrêmement simple et de travailler en toute fonctionnalité et sécurité en éliminant les pertes de temps à tout changement de direction.



Facile et rapide à installer.

Simple et rapide à monter, ce système et ses accessoires permettent de créer librement toute installation, offrant une économie d'installation et une grande adaptabilité aux différentes exigences d'application.

Accessoires pour rail à viande

Étagère grillagée. Étagère en aluminium à fixer aux montants. Peut être fixe ou basculante.

Code 09.RIG



Rupture du pont thermique anti-condensation. Installée en proximité de la porte de la chambre froide, interrompt la conduction thermique des métaux, et réduit la formation de condensation. Réalisée en matériau plastique.

Code 09.00420



Déviator d'angle. Permet de dévier le parcours des rails selon un angle allant de 0° à 45°.

Code 09.00350



Rupture du pont thermique portant anti-condensation. Installée en proximité de la porte de la chambre froide, interrompt la conduction thermique des métaux, réduit la formation de condensation et évite l'emploi de structures de soutien contre la porte. Réalisée en matériau plastique.

Code 09.00425



Dispositif manuel de descente du réseau de rails. Permet de connecter des réseaux de rails de différents niveaux. Construit en aluminium anodisé, il est personnalisé selon les inclinaisons et les dénivellations.

Code 09.00470



Joint horizontal à ressort pour réseau de rails. Permet l'interruption du réseau de rails en proximité des portes coulissantes. Structure en acier galvanisé. Le joint est actionné à partir de la porte.

Code 09.00430



Dispositif d'insertion des poulies. Installé à l'extrémité du réseau de rails IM09, il facilite l'extraction et l'insertion des poulies. Structure en fusion d'aluminium.

Code 09.00365



Joint autoniveleur pour réseau de rails. Fonctionnement manuel, rotation verticale, dimensions contenues (~300 mm), utilisé à proximité des portes sectionnelles, des volets roulants, des monte-charge, etc.

Code 09.00460



Arrêt-poulie. Arrêt mécanique en acier inox pour bloquer la poulie et permettre l'élaboration des viandes.

Code 09.01080



Joint vertical pour le chargement et le déchargement. Le joint est portant et permet d'allonger le réseau de rails du point de chargement d'environ 850 mm. La rotation est manuelle. Structure en acier galvanisé.

Code 09.00450



Balance électronique P.E. 300.

Précision 1/3000. Portée 300 Kg. Division 100 g. Affichage du poids numérique. Tension d'alimentation 220 V, 50 Hz. Section de pesage 300 mm. Structure en acier galvanisé.

Code 09.00300



Palan électrique.

Palan électrique à chaîne. Portée standard 125/250/500 Kg. Muni d'un bac à chaîne et d'un tableau électrique B.T. avec boutons de commande. Moteur 380 V, 50 Hz.

Code 4.001009 \ 4.001010 \ 4.001020



Attache fixe pour palan.

Code 09.00480



Chariot par poussée pour palan.

Code 4.001100



Crochet fixe pour palan.

Code 7.000231



Descenseur automatique électrique.

Permet de soulever ou de baisser des charges pendues à la poulie. La portée nominale est de 200 Kg. Moteur 380 V, 50 Hz, 0,45 kW. Tableau électrique B.T. avec boutons de commande. Structure en acier galvanisé. Hauteur maxi sous rails: 650 mm.

Code 2.02570



Convoyeur à chaîne électrique.

Permet de connecter des réseaux de rails de différents niveaux. La dénivellation varie d'un minimum de 300 mm à un maximum de 1500 mm. Portée 350 Kg/m, Moteur 380 V, 50 Hz, 0,75 kW. Structure en acier galvanisé.

Code 09.01050



Secteur de réseau de rails mobile pneumatique.

Permet le déplacement vertical d'un secteur de réseau de rails (longueur d'environ 2,5 m), pour favoriser le passage de chariots élévateurs, de chariots, etc.

Code 09.00520



Écarteur électrique.

Idéal pour faciliter la découpe de bovins et de porcs. Moteur électrique 380 V, 50 Hz, 1 kW. Tableau électrique B.T. avec boutons de commande. Dimensions : Longueur 1700 mm (ouverture 1500).

Code 8.004022



Bras hydraulique pour le chargement et le déchargement.

Permet le chargement et le déchargement des viandes fraîches des véhicules au réseau de rails. Structure en aluminium Anticorodal. Ancrages personnalisés. Fonctionnement servo-assisté par module hydraulique incorporé. Tableau électrique B.T. Portée maxi. 150 Kg, moteur électrique 380/220 V, 50 Hz, 0,8 kW, rayon d'action 2260 mm, angle de rotation 270° et course verticale 2000 mm.

Code 8.004150





im|09



Portique à viande



Le système modulaire pour accrocher et stocker.

Le portique autoporteur du système IM 09, certifié avec le label NF, représente la solution idéale et fonctionnelle pour accrocher et stocker les viandes à l'intérieur des chambres froides de tout type et de toute dimension sans devoir percer les panneaux. Constitué de profilés en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et de composants interchangeables et adaptables entre eux, ce système permet de créer librement tout portique et de l'adapter aux exigences propres. Un système modulaire moderne, stable, solide, facile et rapide à monter, adapté au contact avec les denrées alimentaires selon les réglementations en vigueur.



La solution stable, solide et moderne pour accrocher et stocker.



Haut standard d'hygiène.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut standard d'hygiène.



Haute résistance aux charges, stable et sûr.

Un système modulaire moderne, résistant aux charges, stable, solide et qui ne nécessite pas de fixations ou d'ancrages particuliers à l'intérieur des chambres froides.





Facile et rapide à installer.

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils.

Garanti dans le temps.

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et en matériaux plastiques atoxiques, le système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.



Un système modulaire personnalisable en toute dimension.

Grâce à grande flexibilité, le système permet de créer librement toute solution à l'intérieur des cellules frigorifiques de tout type et de toute dimension.

Penderie au plafond.
Portée 50÷200 kg/m



im|09



Penderies



Solutions adaptables au mur ou au plafond, fixes ou coulissantes

Les penderies du système IM 09 représentent la solution idéale pour compléter et équiper l'agencement de boucheries, charcuteries et supermarchés. Réalisée avec des profilés en alliage d'aluminium anodisé disponibles en plusieurs dimensions pour diverses portées de charge, la gamme comprend des crochets coulissants ou fixes en acier inox et en matériau plastique atoxique. En outre, différents types d'équerres permettent d'installer les penderies au mur ou au plafond, fixes ou coulissantes selon les exigences spécifiques.



La solution idéale pour compléter l'agencement
de boucheries, charcuteries et supermarchés.



Penderie sur montants. Portée 50-200 kg/m



Penderie murale. Portée 50-200 kg/m

Garanties dans le temps.

Entièrement réalisées en alliage d'aluminium anodisé et en matériaux plastiques atoxiques, elles garantissent une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.



Penderie murale légère. Portée 60 kg/m



Un système personnalisable en toute dimension.

Grâce à sa grande flexibilité, le système permet de créer librement tout agencement de boucheries, charcuteries et supermarchés de différentes dimensions pour diverses portées de charge.



Facile et rapide à installer.

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement permet un assemblage facile et rapide sans l'aide d'outils spéciaux.



Haut standard d'hygiène en toute sécurité.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut standard d'hygiène.



Penderie murale coulissante. Portée 50-300 kg/m



Penderie coulissante au plafond. Portée 50-300 kg/m



im|97



PROTECT LINE

Protection composable en acier inoxydable

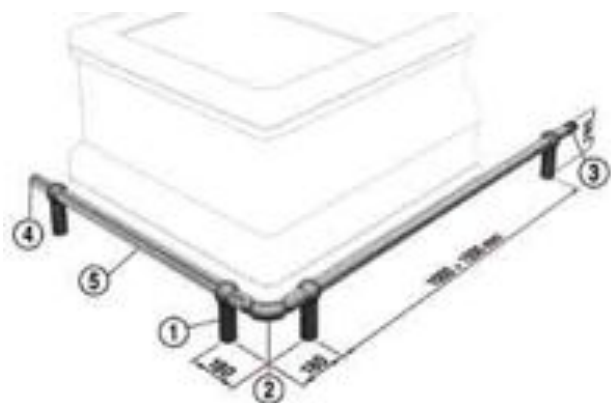


La solution idéale pour la protection des comptoirs. Design élégant, modulaire et robuste

Le système IM 97 représente la solution idéale pour la protection des comptoirs réfrigérés dans les supermarchés et les surfaces commerciales, contre les chocs de caddies et de chariots pour les marchandises. Entièrement réalisé en acier inox AISI 304 et en matériau plastique antichoc, il garantit robustesse, protection contre les chocs et inaltérabilité dans le temps. Le système modulaire a été conçu sans aucun angle vif, sans plaques ni soudures ; il a en outre la particularité esthétique qu'aucun dispositif de fixation n'est visible. L'extrême simplicité de montage permet un assemblage rapide et facile.



La solution idéale pour compléter l'agencement
de boucheries, charcuteries et supermarchés.



① **Pied complet h 185**

En matière plastique antichoc

② **Angle complet regulable 70°/135°**

En matière plastique antichoc

③ **Raccord de longueur**

En matière plastique pour la jonction du tube en acier inoxydable

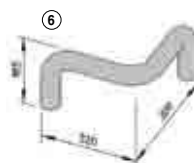
④ **Capsule de fermeture**

De material plástico antichoque para tubo de acero inoxidable

⑤ **Tube en acier inoxydable**

AISI 304 Ø 48,3 x 1,5

⑥ **Protection pour angles**



Protection pour angles et arêtes.



Facile et rapide à installer.

Modulaire en toute dimension, il se distingue par l'extrême simplicité et rapidité de montage.

Haut niveau d'hygiène en toute sécurité.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut niveau d'hygiène.

Inaltérable dans le temps.

Entièrement réalisé en acier inox AISI 304 et en matériau plastique antichoc, il garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.



Nettoyage facile, hygiène absolue

Ces profilés de raccordement à la forme arrondie réalisés en aluminium anodisé 20 microns trouvent leur application dans les locaux où il faut protéger les angles et les arêtes des murs et des sols et où il est nécessaire de respecter un haut niveau d'hygiène. L'extrême simplicité de fixation, qui peut être effectuée avec l'aide de silicone, de rivets et de chevilles inox, en font la solution idéale pour diverses applications.

Un système personnalisable en toute dimension.

Grâce à sa grande flexibilité, le système permet de créer des solutions en toute liberté pour la protection d'angles et d'arêtes des murs et des sols dans tous les locaux exigeant un haut niveau d'hygiène.

Certifications

Marque NF Hygiène Alimentaire Délivrée par:
AFAQ-AFNOR CERTIFICATION

11, AV. Francis de Pressensé

93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -

Cette marque certifie la conformité

au référentiel NF 031

Caractéristique certifiée:

- Aptitude au nettoyage



Délivré par NSF INTERNATIONAL P.O. BOX
130140ANN ARBOR MICHIGAN 48113 0140
U.S.A.

Ce label certifie la conformité aux normes NSF

ANSI & RVC 02

Caractéristiques certifiées:

- Aptitude à la propreté

- Aptitude au fonctionnement

- Evaluation toxicologique et contrôle des caractéristiques du matériel

- Contrôle annuel des produits certifiés

- Direct contact avec clayette en aluminium



Garantie

La garantie est limitée aux composants qui présentent des défauts de fabrication et contre la corrosion de l'eau et de l'humidité. La garantie ne s'applique pas aux dommages causés par un usage impropre et/ou toute négligence de la part de l'utilisateur, par d'éventuelles surcharges de poids, par des agents atmosphériques, par l'utilisation de produits chimiques, d'acides et de sel. La garantie ne comprend pas le transport des pièces de rechange ni la main d'œuvre pour une éventuelle intervention de l'un de nos techniciens.

Emballage

Pour garantir au mieux la protection des produits et optimiser l'espace durant l'expédition et l'emménagement, les structures et les étagères du système IM92 sont emballées séparément avec des protections en carton et sont cachetées avec un film plastique thermoretracté. Une garantie supplémentaire pour garantir l'intégrité du produit.







26025 Pandino (CR) Italy
Via De Gasperi, 25
Tel. +39 0373 970296 / 970184
Fax +39 0373 970329
info@italmodular.com

Distributeur exclusif à travers la France



MADIAL SAS
1 Rue Henri Becquerel - 69740 Genas (France)
Tel +33.04.72.79.34.44 - Fax +33.04.72.79.34.49
message@madial.com - www.madial.com



