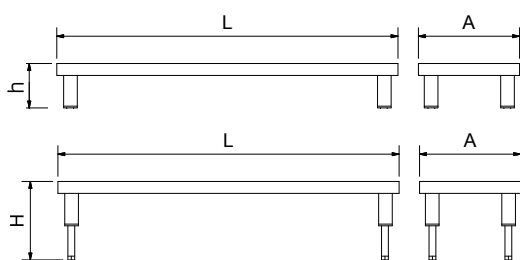


Estantes de suelo

Floor shelves
Étagères au sol



| L | A | H _{total} | H _{shelf} | Kg | Barcode |
|-------|-----|--------------------|--------------------|-----|---------|
| 800 | 300 | 130 | 230 | 2,8 | 082002 |
| 1.000 | 300 | 130 | 230 | 3,4 | 082004 |
| 1.200 | 300 | 130 | 230 | 3,9 | 082006 |
| 1.400 | 300 | 130 | 230 | 4,4 | 082008 |
| 600 | 400 | 130 | 230 | 2,8 | 082018 |
| 800 | 400 | 130 | 230 | 3,4 | 082010 |
| 1.000 | 400 | 130 | 230 | 4,0 | 082012 |
| 1.200 | 400 | 130 | 230 | 4,7 | 082014 |
| 1.400 | 400 | 130 | 230 | 5,4 | 082016 |

Diseñados para lugares donde no se permite el almacenamiento directamente en el suelo.

También válidos para mejorar la exposición de las carnes y embutidos dentro de los mostradores frigoríficos estándar. Su diversidad de medidas facilitan su adaptación a cualquier modelo de expositor. Construidos en chapa de acero inoxidable que, además de garantizar al máximo su duración, es totalmente higiénico y favorece la distribución del frío. Provistos de pies regulables en altura.

Intended for places where storage directly on the floor is not allowed.

Also valid for improve the display of meat and sausage on the stands of standar fridges. Its diversity of sizes make easier the adaptation at any model of stand. Constructed in stainless steel sheet that guarantees the maximum lenght and furthermore favours the cold distribution.

Fabriquées pour les lieux où le stockage directement au sol n'est pas permis.

Valables également pour améliorer l'exposition des viandes et des charcuteries dans les comptoirs frigorifiques standard. Sa diversité de dimensions facilitent sa adaptation a quelque modèle de comptoir. Construit en plaque d'acier inoxydable, lequel en plus de garantir au maximum sa durée, c'est totalement hygienique et favorise la distribution du froid. Pourvu de pieds réglables en hauteur.

www.fricosmos.com