



**Line·Chef® JSV**  
CHILE

## Estantería Italmodular



### Montaje fácil y rápido

La extrema simplicidad y velocidad de montaje, obtenida gracias al sistema de encaje patentado por Italmodular, permite un ensamblaje rápido y fácil sin ayuda de herramientas especiales.



### Principales sectores de aplicación

Alimentario	Farmacéutico
Refrigeración industrial	Hospitalario
Catering	Mobiliario de oficinas
Hotelero	Almacenes

## Especificaciones Técnicas

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

■ : Capacidad de anaquel lineal

A : Longitud anaquel

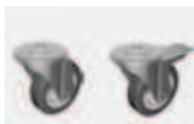
B : Anchura

H : Altura

N° : Número máximo anaqueles

### Opcional

Rueda giratoria con o sin freno  $\varnothing$ 100 mm.



Barra de  $\varnothing$ 15 mm de acero inoxidable para colgar embutidos.



Barra antiácida

Separador

Marcador



SG Line Chef Chile Ltda.

www.sglinechef.cl - ventas@sglinechef.cl - Fono: 226215155 - 226213035



## Estantería Italmodular

Este sistema de estantería organiza y optimiza espacio en cada entorno, debido a su gran versatilidad. Fabricada con una aleación de aluminio anodizado con anaqueles de aluminio, polietileno o acero inoxidable AISI 304, garantiza la inalterabilidad al paso del tiempo contra la corrosión por el agua y la humedad, así como un elevado estándar de higiene. La calidad de la estantería modular IM92 está garantizada por las normas internacionales NF y NSF. El elegante diseño, así como la alta capacidad de carga, la máxima estabilidad, facilidad y velocidad de montaje son algunas de las peculiaridades de esta estantería, que junto con la amplia selección de medidas estándar garantizan una gran adaptación, permitiendo numerosas combinaciones con un notable ahorro de espacio en diversas necesidades de aplicación. Asimismo y gracias al software de fácil utilización "Shelving Optimization", que Italmodular otorga a sus vendedores, es posible elegir la solución decorativa más adecuada a la aplicación deseada en pocos minutos, mediante la visualización en 3D del resultado y el presupuesto respectivo, sin tener que perder más tiempo con tablas o cálculos manuales inútiles.



### Un sistema personalizado para cualquier medida

Debido a su gran versatilidad, el sistema organiza y optimiza el espacio en múltiples áreas de aplicación y la vasta selección de medidas estándar garantiza una gran adaptabilidad, permitiendo numerosas combinaciones con un notable ahorro de espacio.

### Máxima estabilidad y elevada capacidad de carga

Gracias a su estabilidad y solidez no necesitan ningún tipo de ajuste o fijación especial y soportan cargas elevadas con una flexión mínima. Un anaquel de 100 cm puede soportar hasta 170 kg aproximadamente.





**Line·Chef® JSV**  
CHILE

## Estantería Italmodular

### Garantía contra el paso del tiempo

Fabricada por completo con una aleación de aluminio anodizado 20 micrones con anaqueles de aluminio, polietileno o de acero inoxidable AISI 304, garantiza la inalterabilidad al paso del tiempo contra la corrosión por el agua y la humedad.

### Estándar de higiene elevado

Las superficies lisas y redondeadas, los perfiles cerrados y la ausencia total de espacios y fisuras donde pueda anidarse la suciedad garantizan un elevado estándar de higiene.

### Anaqueles intercambiables

Provistos en las tres versiones de aluminio anodizado 20 micrones, polietileno y acero inoxidable AISI 304, se distinguen por su fácil extracción, su diseño moderno y elegante, y por la facilidad a la hora de la limpieza que asegura una higiene perfecta. En los modelos con medidas 373 mm y 577 mm de ancho, baldas y rejillas pueden sustituirse por cubetas gastronorm.

