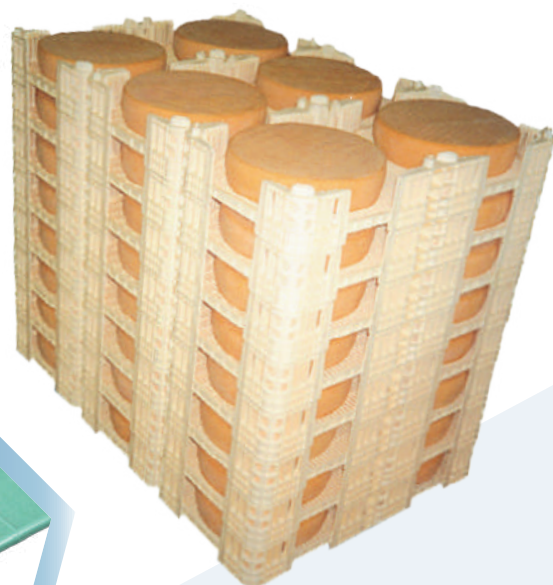
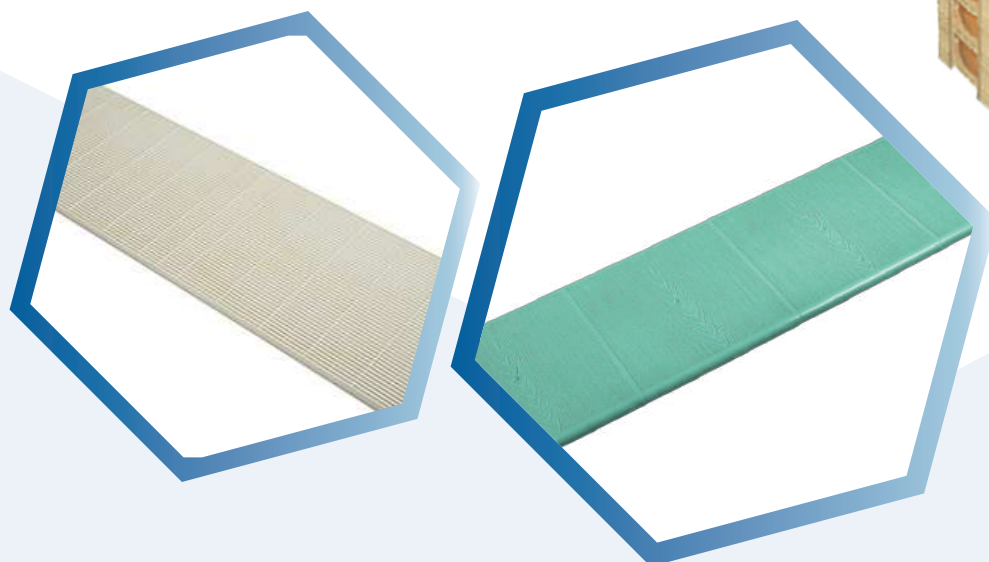




CONCEPTO SANAIR



La gama SANAIR® (marca registrada) se compone de productos dedicados a la maduración de sus quesos.

Fácilmente utilizable por todos, el tamaño está adaptado al formato estándar europeo que permite optimizar sus superficies en las bodegas y durante el transporte.

CESTA DE MADURACIÓN

- Longitud: 800 mm
- Anchura: 400 mm
- Altura total: 140 mm
- Altura de apilado: 125 mm
- Altura máxima del queso: 85 mm
- Peso: 3,5 Kg

- 2 quesos redondos, sin apilar
Ø 390 mm (cesta con lados abiertos),
Ø 370 mm (cesta con paredes
cerradas)
- 2 quesos cuadrados de 310 mm
- Superficie útil: 300x70 mm

TABLERO DE MADURACIÓN

- Dimensiones estándar de un tablero:
1100x350 mm,
espesor 25 mm
- Peso: 4,7 Kg

MATERIALES

- Copolímero de polipropileno
- Amplia gama de colores bajo solicitud



Apilable y mecanizable
Seguro para apilar y trasladar



Ventilado
Homogeneidad del envejecimiento del queso



Sistema completo (cesta + palet)
Optimización del espacio
Mejor capacidad de maduración en el mismo espacio de la bodega
Reducción del tiempo de maduración



Limpieza prevista desde la fase de diseño
Fácil mantenimiento, secado rápido
Un solo túnel de lavado, y rotación rápida en la fábrica

