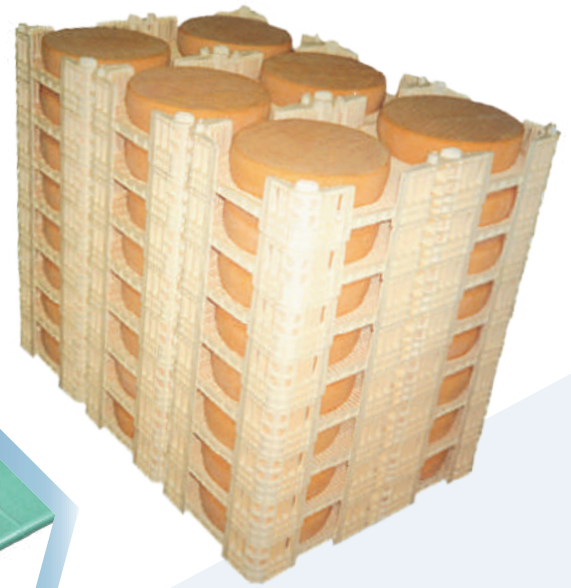
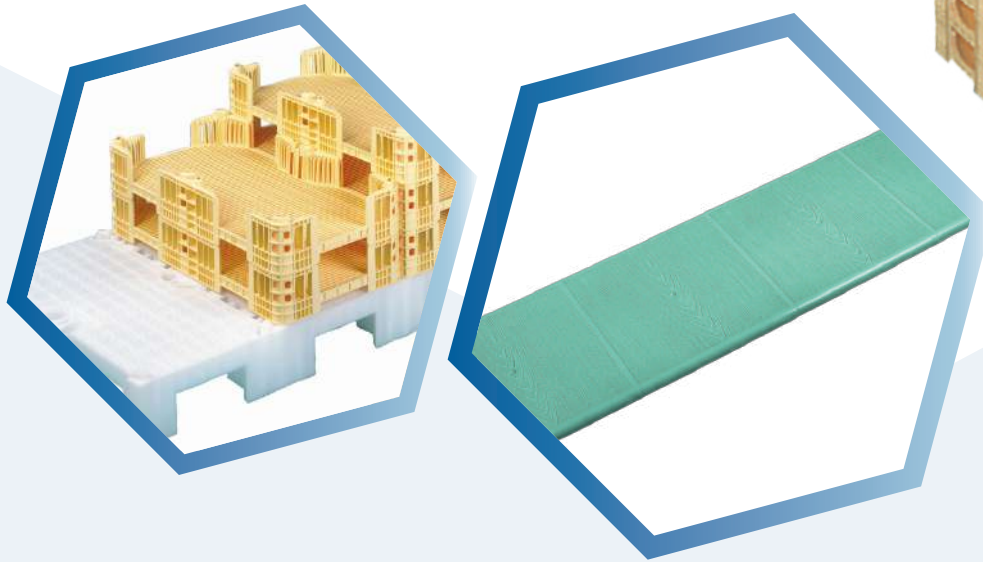




SANAIR®-SORTIMENT



Die Produktreihe SANAIR® (eingetragene Marke) besteht aus Produkten aus copolymerem Polypropylen, die der Reifung Ihrer Käse gewidmet sind.

Sie sind von jedermann leicht zu verwenden. Der Platzbedarf ist an das europäische Standardformat angepasst und ermöglicht die Optimierung Ihrer Flächen in den Kellern und während des Transports.

KORB FÜR DIE REIFUNG

- Länge : 800 mm
- Breite : 400 mm
- Höhe über alles : 140 mm
- Stapelhöhe : 125 mm
- Max. Höhe des Käses : 85 mm
- Gewicht : 3,5 Kg

- Zwei runde, hinterlegte Käsesorten
Ø 390 mm (Korb mit offenen Wänden),
Ø 370 mm (Korb mit geschlossenen
Wänden)
- Zwei quadratische Käse 310 mm
• Nutzfläche : 300x70 mm

REIFUNGSBRETT

- Standardmaße für ein Brett : 1100x350 mm
- Dicke : 25 mm
- Gewicht : 4,7 Kg

REIFUNGSPALETTE

- Standardmaße für eine
Palette : 1200x800 mm
- Gewicht : 15,9 Kg



Sicher beim Stapeln und Transport



Belüftet
Homogene Alterung des Käses



Komplettes System (Korb + Palette)
Optimale Nutzung des Raums
Bessere Reifungskapazität in einem einzigen Kellerraum
Verkürzung der Reifezeit



Reinigbarkeit bereits in der Planungsphase vorgesehen
Erleichterte Wartung, schnelles Trocknen
Eine einzige Waschstraße und schnelle Rotation in der Fabrik

