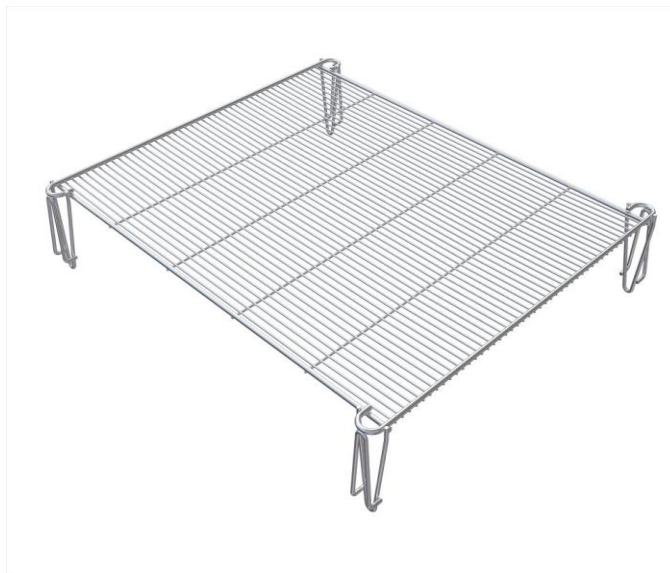




EQUIPAMENTO PARA QUEIJEIRA



Não escolhemos um fornecedor de grelhas por acaso e é legítimo fazer a pergunta: Por que escolher APLIFIL®?

Experiência: desde 1984 fabricamos peças de aço inoxidável para laboratórios e empresas agro-alimentares e visamos um nível de qualidade intransigente (origem, técnica e tratamento de superfície) para uma utilização duradoura e nas condições sanitárias adequadas.

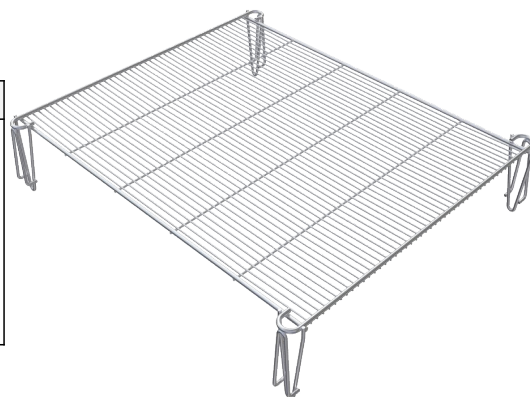
Tecnicamente: nossos processos de produção automatizados garantem tolerâncias rígidas e repetibilidade entre as etapas da produção. Estudamos produtos que devem responder a problemas específicos (tolerâncias apertadas, limitação de encolhimento, controle de peso) e trabalhamos em colaboração com empresas de mecanização para desenvolver equipamentos capazes de suportar os desenvolvimentos tecnológicos.

Durabilidade: o cuidado em sua fabricação e acabamento faz com que nossos produtos sejam reconhecidos por sua resistência à corrosão e sua boa resistência mecânica, mesmo após anos de uso em condições severas.

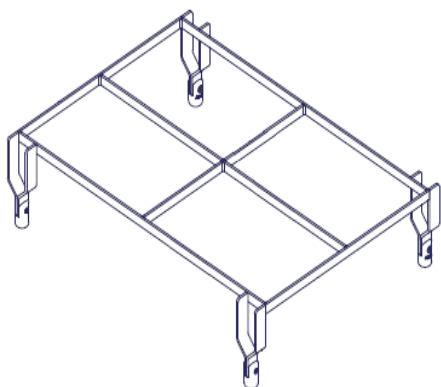
Segurança sanitária: os nossos produtos cumprem as disposições dos regulamentos sanitários da ANVISA e estão aprovados para contato e manipulação de alimentos. O estudo, fabricação e acabamento dos produtos são focados na eliminação de risco bacteriológico. Recebemos conselhos para nossos estudos de um fabricante de cabines de lavagem e túneis.

Origem: todos os nossos produtos são fabricados na França.
Nossos produtos levam uma marcação de identificação que não gera uma zona bacteriana.

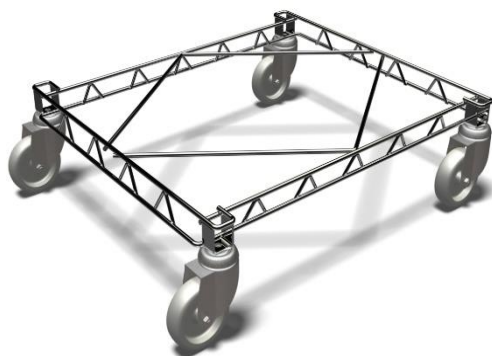
GRADE PADRÃO 630 x 510 MM – EM ESTOQUE		
Inox 304 Finalização Eletropolida	208 120 IP	25 barras com 2,4 mm de diâmetro – Altura 80 mm
	208 121 IP	25 barras com 2,4 mm de diâmetro – Altura 100 mm
	212 477 IP	31 barras com 2,4 mm de diâmetro – Altura 80 mm
	208 128 IP	31 barras com 2,4 mm de diâmetro – Altura 100 mm
	208 123 IP	51 barras com 2,4 mm de diâmetro – Altura 80 mm
	208 124 IP	51 barras com 2,4 mm de diâmetro – Altura 100 mm



BASE FIXA – PERNA EM V		
Inox 304 Finalização Eletropolida	212 558 IP	Estrutura cruzada em barras planas 20x5 mm
		Altura 165 mm Montagem por soldagem TIG (sem resíduos ou cavidades)



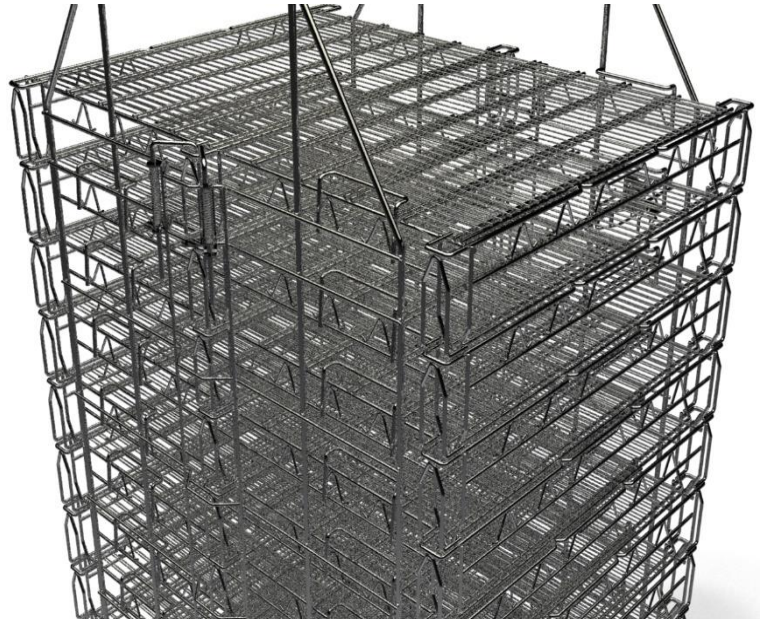
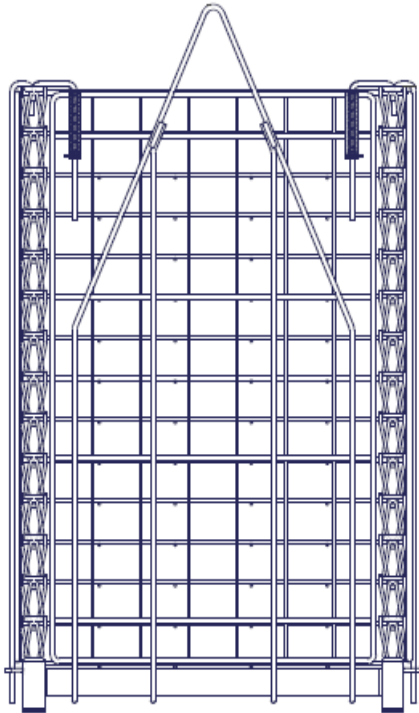
BASE FIXA – PERNA EM Y COM PÉ		
Inox 304 Finalização Eletropolida	Sob Demanda	Estrutura cruzada em barras planas 20x5 mm
		Altura 165 mm Montagem por soldagem TIG (sem resíduos ou cavidades) Pés em inox ou polipropileno colorido



BASE ROLANTE		
Inox 304 Finalização Eletropolida	211 448 IP	Estrutura de barras cilíndricas com 7,00 e 5,00 mm de diâmetro
		Altura da 1ª grade: 200 mm Montagem por soldagem TIG (sem resíduos ou cavidades) 4 rodas giratórias de 100 mm, com freio.

Equipamento para Salmoura

Além dos racks, estamos estudando acessórios destinados à salga dos queijos, modelagem, melhoramento, envelhecimento, curagem e outros processos comuns nessa indústria.



Material específico

Estamos estudando materiais que devem cumprir restrições específicas como a adaptação do suporte à forma do produto, emtilhamento escalonado, suporte de alto peso por nível, possibilidade de retorno à pilha...

