



- Wykonane ze stali nierdzewnej V2A (1.4301) lub V4A (1.4571)
- Wysoka odporność na korozję, wilgoć, kwasy organiczne i detergenty
- Zaokrąglony profil eliminuje ostre krawędzie, zapewniając maksymalną higienę
- Gładka, łatwa w czyszczeniu powierzchnia, zapewniająca efektywną konserwację
- Wykończenie: szczotkowane / satynowe / matowe
- Nadaje się do nowych instalacji i renowacji
- W pełni zgodne z normami HACCP
- Dostarczane w odcinkach 3000 mm

Podstawowe zalety:

- Zakłady przetwórstwa spożywczego (mięsne, rybne, mleczarskie, piekarnie)
- Zakłady produkcji farmaceutycznej i kosmetycznej
- Kuchnie przemysłowe i centra gastronomiczne
- Chłodnie i mroźnie
- Obszary z częstym myciem lub dużym ruchem wózków wisłowych

Higieniczne cokoły ze stali nierdzewnej stanowią niezbędny element systemów ochrony podłóg i ścian w zakładach przetwórstwa spożywczego, farmaceutycznego i chemicznego. Ich głównym celem jest ochrona ścian i konstrukcji przed uszkodzeniami mechanicznymi, przy jednoczesnym zapewnieniu maksymalnej higieny i łatwości czyszczenia w środowiskach o wysokich wymaganiach sanitarnych.

Dostępne rodzaje standardowe



Cokół jednostronny CLIP-ON



Dwustronny cokół



Cokół jednostronny mocowany do ściany

