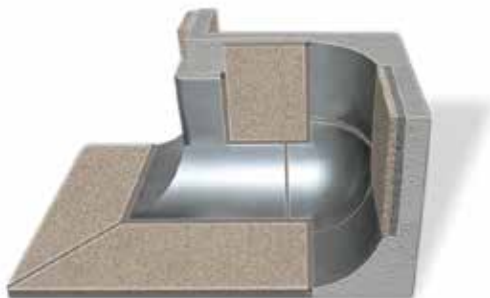


- Wykonane ze stali nierdzewnej V2A (1.4301) lub V4A (1.4571)
- Wysoka odporność na korozję, wilgoć, kwasy organiczne i detergenty
- Zaokrąglony profil eliminuje ostre krawędzie, zapewniając maksymalną higienę
- Gładka, łatwa w czyszczeniu powierzchnia, zapewniająca efektywną konserwację
- Zaprojektowane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

Zalety:

- Gwarancja bezpieczeństwa i higieny żywności w środowiskach krytycznych
- Długotrwała trwałość nawet w agresywnych warunkach
- Łatwe czyszczenie i konserwacja skracają przestoje
- Wszechstronne zastosowanie w wielu branżach
- Profesjonalna estetyka, która wzbogaca nowoczesne przestrzenie produkcyjne

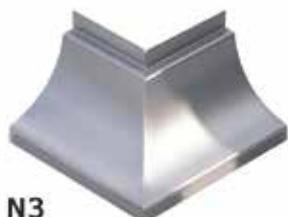


Listwy przypodłogowe ze stali nierdzewnej – idealne rozwiązanie dla środowisk o wysokim poziomie higieny

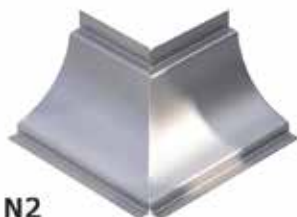
W branżach, w których higiena ma kluczowe znaczenie – takich jak zakłady przetwórstwa mięsnego, browary, mleczarnie, serownie i inne zakłady produkcji żywności – każdy element wykończeniowy musi spełniać najwyższe wymagania sanitarne. Listwy przypodłogowe ze stali nierdzewnej stanowią kluczowy element nowoczesnych, bezpiecznych i higienicznych miejsc pracy. Łączą w sobie trwałość, łatwość konserwacji i pełną zgodność z normami HACCP.

Zaokrąglony profil zapobiega gromadzeniu się brudu i bakterii, a gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie. Listwy przypodłogowe ze stali nierdzewnej można stosować w nowych projektach podłogowych lub podczas modernizacji obiektów, oferując elastyczność i wszechstronność dla różnych rodzajów inwestycji.

Ich precyzyjne wykonanie i nowoczesna estetyka gwarantują spełnienie oczekiwań klientów, którzy oczekują nie tylko higieny i bezpieczeństwa, ale także czystego i profesjonalnego wyglądu.



N3
zewewnętrzny



N2
zewewnętrzny



N1
wewnętrzny

