



# SCAFFALATURA MODULARE

## ALUPLAST

### "ANTIBATTERICO/ANTIBACTERIAL"



100% MADE IN ITALY 



Questo innovativo sistema **antibatterico** offre una costante protezione contro molteplici varietà di batteri, consente di ottenere una copertura antibatterica 24 ore su 24, a protezione continua delle superfici.

*This innovative antibacterial system offers constant protection against multiple variety of bacteria, allows to obtain 24-hour antibacterial coverage, to protect continuous surfaces.*

# BRESCANCIN

## Con Aluplast scegliete la semplicità nel montaggio!

-  *Aluplast vereinfacht Ihnen die Montage!*
-  *By choosing Aluplast you choose simple assembly!*
-  *Avec Aluplast, choisissez la simplicité de montage!*



**1**  
Inserimento boccole sui montanti a distanza desiderata

*Die Büchsen können im gewünschten Abstand auf den Stützen montiert werden*

*Fitting the bushings on the uprights at the desired distance*

*Introduction des douilles dans les montants à la distance désirée*

**2**  
Inserimento e bloccaggio telaio

*Einsetzen und Fixieren des Rahmens*

*Fitting and locking the frame*

*Installation et blocage de la structure*

**3**  
Inserimento delle griglie mobili in polietilene

*Einsetzen der abnehmbaren Polyäthylenroste*

*Fitting the mobile polyethylene grids*

*Installation des grilles amovibles en polyéthylène*



## Sistemi di componibilità per mezzo di un giunto che consente l'eliminazione dei doppi montanti

*Bei der Montagemethode wird eine Verbindung verwendet, die doppelte Ständer überflüssig macht.*

*The assembly method uses a joint that does away with double uprights.*

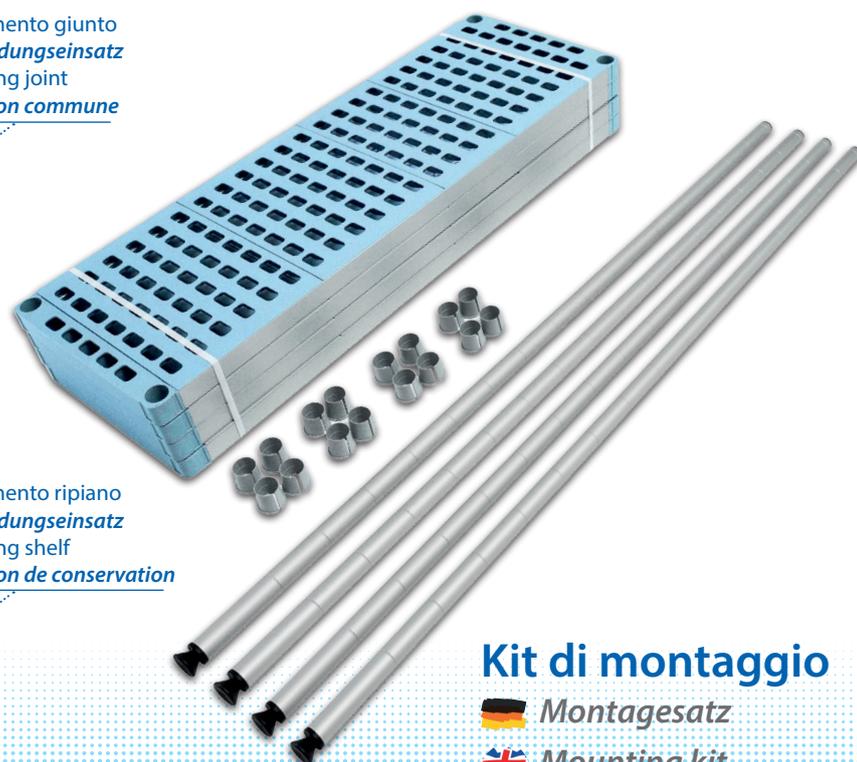
*Systèmes de modularité au d'éliminer les doubles montants.*



Inserimento giunto  
*Verbindungseinsatz*  
Inserting joint  
*Insertion commune*



Inserimento ripiano  
*Verbindungseinsatz*  
Inserting shelf  
*Insertion de conservation*



### Kit di montaggio

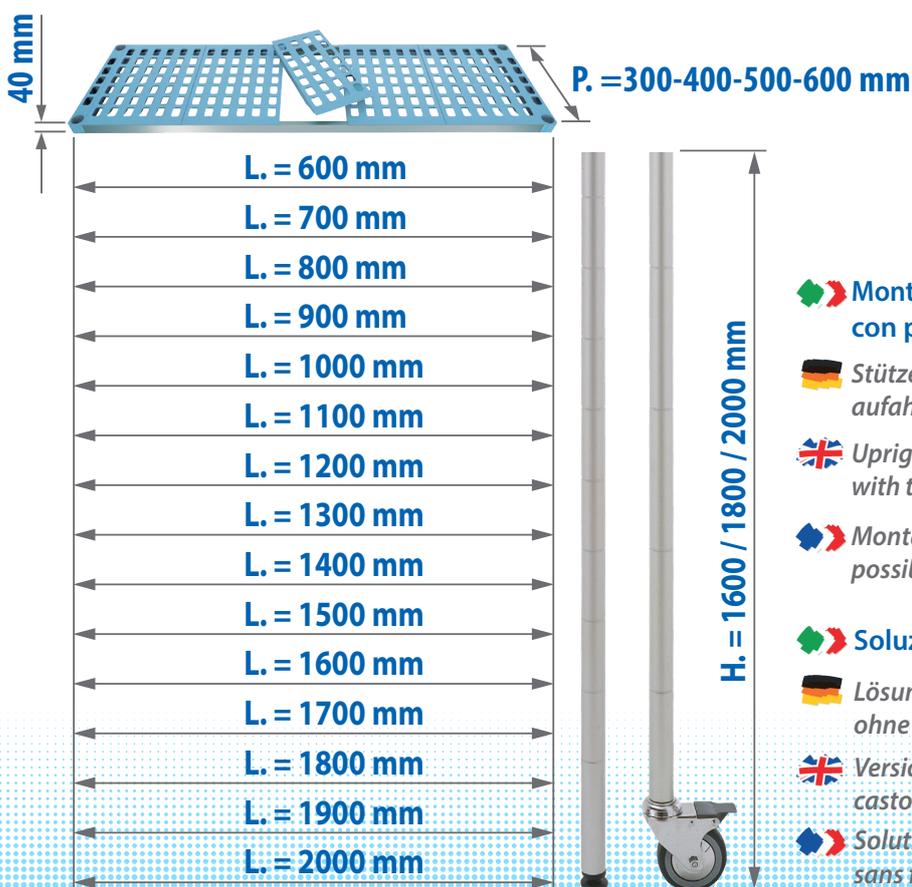
-  *Montagesatz*
-  *Mounting kit*
-  *kit de montage*

## Portata, 150 Kg per ripiano!

 150 Kg Höchstlast pro Fachboden!

 Capacity: 150 Kg for each shelf!

 Charge, 150 Kg par niveau!



 Montanti realizzati in tubo di alluminio Ø35 mm con possibilità di registro ripiani ogni 100 mm.

 Stützen aus Ø 35 mm Aluminiumrohr mit Fachbodenaufnahme alle 100 mm.

 Uprights made from Ø 35 mm, thick aluminium tubular with the possibility of adjusting shelves every 100 mm.

 Montants réalisés en tube d'aluminium Ø 35 mm avec possibilité de régler les tablettes tous les 100 mm.

 Soluzione su ruote con e senza freno.

 Lösung auf Rädern mit und ohne Bremse.

 Version on lockable or normal castors.

 Solutions sur roulettes avec et sans frein.





## Destinazione d'uso

Ristoranti, ristoranti fast-food, scuole, settore sanitario, settore militare, ristorazione aziendale, negozi di generi di prima necessita e negozi alimentari.

## Perchè scegliere prodotti antibatterici?

I consumatori ricercano la protezione dai batteri: negli ambienti in cui viviamo ci sono creature viventi, da noi contaminate e da cui noi veniamo contaminati.

Vi è un certo grado di contaminazione su tutte le cose che ci circondano, e la rimozione non è sempre possibile o semplice tramite misure igieniche standard, né tramite agenti disinfettanti.

**I microbi**, ossia batteri, muffe e funghi, si trovano in ogni ambiente e fanno parte della vita naturale di tutti i giorni. Anche sulle superfici più pulite, i batteri possono moltiplicarsi, a volte raggiungendo livelli pericolosi che possono portare a infezioni e malattie. I batteri possono anche creare odori sgradevoli, scolorimento e degradazione, compromettendo i livelli di igiene personale. La tecnologia usata sugli scaffali antibatterici conferisce ai prodotti una protezione antimicrobica integrale e continua, che contribuisce ad impedire fino al 99,99% la crescita di batteri e muffe sulla loro superficie. Questo prodotto antibatterico risulta più pulito, più sicuro e più igienico.

## Info materiale

Montanti e traverse hanno un'anima in alluminio anodizzato e i ripiani in polipropilene liscio.

Altissima resistenza e durata per sopportare le più severe esigenze di carico.

La nostra azienda è specializzata nella realizzazione scaffali, supporti per forni, gambe e telai per tavoli in acciaio inox e per apparecchiature di grande ristorazione e comunità.

Oltre alla qualità del prodotto e alla serietà nei tempi di consegna, una delle nostre caratteristiche principali è la flessibilità nel realizzare qualsiasi articolo secondo le Vostre esigenze. Questa impostazione produttiva costituisce per noi un grande impegno ma ci dà la soddisfazione di agevolare al massimo le Vostre attività sia di progettazione, sia di produzione dei modelli esistenti.

Unser Betrieb hat große Erfahrung in der Herstellung von Stellfüße, Regale, Halter für Öfen, Beinen und Rahmen für Tische aus Edelstahl für die Fertigung von Geräten der Grossküche und Gemeinschaftsverpflegung.

Das Hauptmerkmal unserer Tätigkeit ist die Flexibilität in Verbindung mit der guten Qualität unserer Erzeugnisse und die Pünktlichkeit in der Lieferzeit. Wir stellen jeden Artikel nach Kundenwunsch her. Das bedeutet für uns eine große Verpflichtung, aber erlaubt uns Ihre Planungs- und Herstellung Tätigkeit zu vereinfachen.

Our company is specialized in producing leveling feet, shelving, oven support, legs and frames of stainless steel for tables and canteen & community equipment. Besides offering high-quality products and punctual deliveries, our activity is mainly characterized by flexibility to realize whatever articles according to Your requirements.

This productive planning is a great engagement for us but we are rightly proud of having facilitated Your activities of planning and production of the extant models.

Notre maison est spécialisée dans la réalisation de pied de nivellement, étagères, supports pour four, pieds et châssis pour les tables en acier inox et pour les équipements de grand restauration et pour les communautés.

En plus de la qualité du produit et de la ponctualité des livraisons, notre caractéristique principale est la souplesse dans la réalisation des articles selon Vos exigences.

Cette organisation productive constitue un grand effort pour nous, mais il nous donne la satisfaction de rendre plus facile Vos activités soit de planification soit de production des modèles existants.

## Suggested market segments

Restaurants, schools, health care, military, shops basic and necessities and food shops.

## Why antibacterial products?

Consumers are looking for protection from bacteria: in the environments in which we live there are living creatures, we have contaminated and from which we are being contaminated. There is a certain degree of contamination of all the things that surround us, and removal is not always possible or easy through standard hygiene measures, or by disinfecting agents.

**Microbes**, that is bacteria, molds and fungi, are found in every environment and are part of everyone's natural life the days. Even on cleaner surfaces, bacteria can multiply, sometimes reaching dangerous levels that can lead to infections and diseases. Bacteria can also create unpleasant odors, discoloration and degradation, compromising personal hygiene levels.

The technology used on antibacterial shelves gives the products antimicrobial protection integral and continuous, which helps to prevent the growth of bacteria and mold on them by up to 99.99% surface.

This antibacterial product is cleaner, safer and more hygienic.

## Info material

Uprights and crossbars have a soul in anodized aluminum and the shelves smooth polypropylene.

High strength and durability to withstand the most severe load requirements.

**BRESCANCIN s r l**

via Chiavornicco, 35 (Z.I.) - 33084 Cordenons (PN) ITALY

Tel. 0434 532289 r.a. - 41033 r.a. • Fax 0434 45047 • brescancin@brescancin.it

[www.brescancin.it](http://www.brescancin.it)