Стеллажи из нержавеющей стали предназначены для хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в холодильных камерах и продовольственных магазинах, в рыбных цехах, лабораториях, складских и других помещениях. Надежность и долговечность конструкций наших стеллажей, обеспечивается, подбором нержавеющей стали самого высокого качества.

Мы изготавливаем стеллажи разного назначения в сериях **«Стандарт» и «Профи»:**

- в серии **«Профи»** ***полки*** изготавливаются из листа пищевой нержавеющей стали марки AISI 304 или AISI 430 толщиной 0,8-1,0 мм. Для изготовления ***стоек*** используется профильная нержавеющая труба 30х30 марки AISI 304 или AISI 430.
- в серии **«Стандарт»** ***полки*** изготавливаются из листа пищевой нержавеющей стали марки AISI 304 или AISI 430, толщиной 0,8-1,0 мм, а ***каркас*** **-** из профильной металлической трубы 25х25, окрашенной порошковой эмалью.

В зависимости от их назначения, стеллажи могут быть ***разборными*** или ***сварными***, могут быть ***открытыми*** или ***закрытыми*** по каркасу со всех сторон листами из нержавеющей стали с распашными дверцами или дверцами-купе.

По желанию заказчика комплектуются ***сплошными полками*** или ***полками – решетками*** в любом количестве и на любом уровне. Шаг решетки - 100 мм. Распределенная нагрузка на полку до 120 кг.

Стеллажи комплектуются регулируемыми пластиковыми опорами, что позволяет компенсировать неровности пола. Изготавливаются любых габаритов (до 2-х метров).

Широкий размерный и модельный ряд позволяет максимально удобно организовать и использовать пространство производственных помещений пищеблока.