FRIES® rack system

# SISTEMA DE CESTAS

# 600 x 500

ES

# El futuro XL

**»El sistema para las máquinas lavavajillas de capota y trenes de lavado.«**

Las cestas XL, con dimensiones externas de 600 x 500 x 120 mm, se han desarrollado especialmente para las máquinas lavavajillas de capota. Cuentan con las correspondientes barras y dispositivos de transporte, por lo que también son aptas para trenes de lavado. Si el tren de lavado tiene un recorrido en curva, debemos verificar la maniobrabilidad de las cestas en ese tramo.

## Ventajas

de los sistema de cestas FRIES 600 x 500

Página 3

## Cesta para platos

Página 5 - 6

## Cesta para bandejas

Página 7

## Cesta básica

Página 7

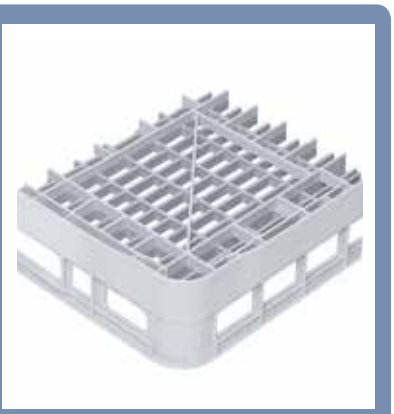
# Ventajas de los sistemas de estantes de FRIES

## Fantástica disposición de los platos

La colocación intercalada de los platos evita que éstos choquen entr sí. Platos grandes, incluidos los de pizza, no se tocan, manteniéndose seguros en la cesta con la inclinación correcta para el lavado. Gracias a la óptima distribución de la cesta XL conseguimos colocar un mayor número de platos.

## ¡Más capacidad para la vajilla con los mismos costes de lavado!

Se gana en capacidad
33% con platos llanos de hasta 24 cm ø
83% con platos hondos
22% con platos llanos de hasta 29 cm ø
50% con bandejas pequeñas de hasta 47 cm de longitud
25% con bandejas GN de hasta 53 cm de longitud



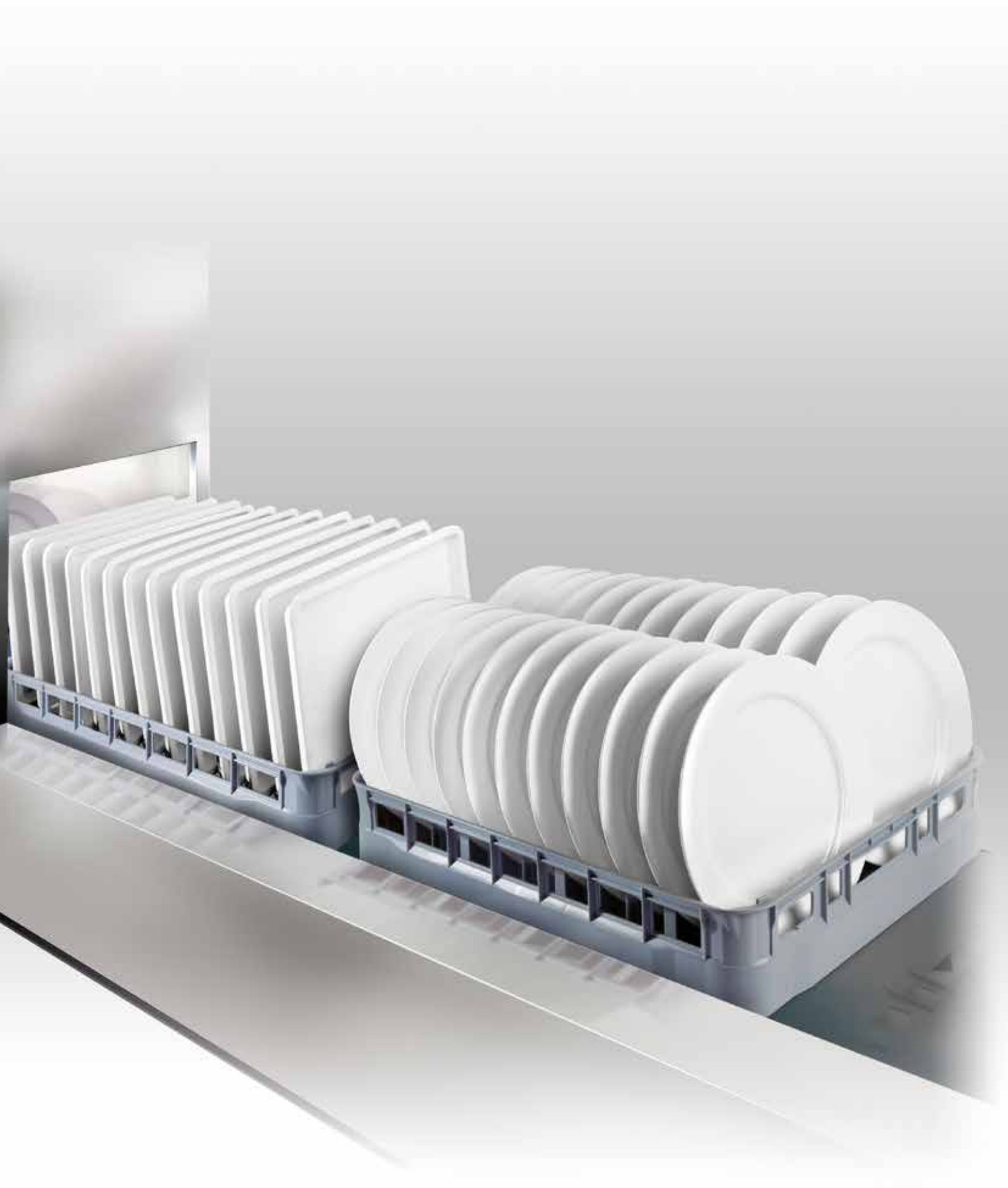
## Doble fondo

Doble fondo: el fondo superior de la cesta soporta la vajilla, mientras que el fondo inferior asegura una mejor estabilidad de la cesta durante el transporte. Se deforma menos, deja menos puntos sin lavar (rejilla de la cesta más estrecha), evitando roturas en los trenes de lavado.

## Efficient Wash Design (EWD)

Esta tecnologia patentada, asegura la correcta circulación de agua, llegando incluso a las zonas problemáticas: bordes de los platos de la primera y la última fila.

**Sistema de cestas 600 x 500**
Todas las ventajas de los sistema de cestas.
www.fries-kt.com



# Ideas inteligentes...

## ...para un modelo brillante

# Cestas XL
# Capacidad milagrosa

**»La solución perfecta para la gastronomía a gran escala.«**

Las cestas XL hacen honor a su nombre. Destacan por su enorme capacidad y pueden lavar grandes cantidades de platos redondos, bandejas y, sobre todo, sartenes y ollas voluminosas. Gracias a su base abierta y a la eficiente circulación del agua EWD (Efficient Wash Design) en el interior de la cesta, se consiguen resultados de lavado perfectos.

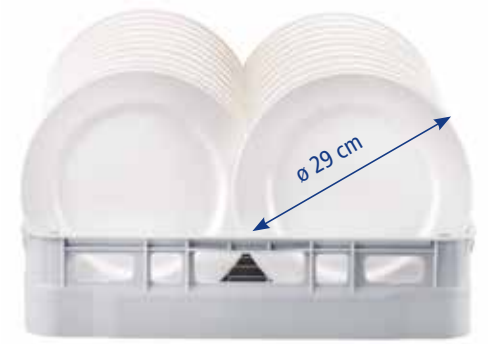
**Cestas XL...**
**Ventajas adicionales**

- » apilable
- » peso ligero
- » comodidad de transporte
- » gran reducción de los costes de lavado
- » la única cesta de plástico de este tamaño (lavado cuidadoso de su vajilla)

# Cesta para platos (XL-P)

con capacidad para combinar platos llanos,
hondos, grandes y/o pequeños

para 22 platos planos grandes




o 22 platos de pizza

# Cesta básica (XL-B)

Para diferentes productos a lavar, como tazas, boles, sartenes...
Incluye espacio para dos cestas para cubiertos BKS

# Cesta para bandejas (XL-T)

Para bandejas pequeñas o Gastronorm - todas tienen sitio y se sostienen de forma segura

para 12 bandejas de hasta 47 cm de longitud

para 10 bandejas Gastronorm

FRIES® rack system

# Sistema de cestas 600 x 500

La gama de productos comprende las más diversas soluciones para platos, bandejas y otros elementos a lavar en máquinas de capota y trenes de lavado.

¡Nadie ofrece más posibilidades!

**Sistema de cestas 600 x 500**
Sí desea saber más sobre la gama de productos del sistema de cestas 600 x 500 de FRIES:
www.fries-kt.com

# ¿Ya lo ha visto?

**Infórmese sobre la amplia gama de nuestros productos.**

**Cestas de lavado 400 x 400**
para lavavajillas pequeños bajo mostradores

**Cestas de lavado 500 x 500**
para el sector gastronómico

**Cestas de lavado 600 x 400**
para logística y catering

**Gastronomía y catering**
Caja de transporte de vajilla


FRIES

**FRIES Kunststofftechnik GmbH**
Schützenstraße 19, 6832 Sulz, Austria
Tel.: +43(0)5522 4935 201, Fax: + 43(0)5522 4935 209
info@fries.at, www.fries-kt.com


Packaging | Gastro | Industry racks | Moulding

03/2017-V1