



# FERMOSTOCK®

6611 - 6811

Stef van Bakel

koeltechniek

Alkmaar ☎ 072 564 7000

## Rekstellingen met uitneembare legvlakken



VOEDINGSHYGIENE  
[www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com)

### Voeding geschikt modulair stockagesysteem



Koelcellen



Grootkeuken



Droge stockage



Laboratoria



Stofvrije ruimtes



Wasplaatsen

# Universeel **Systeem**



Dankzij zijn flexibiliteit, totaalaanbod, design en materiaalkeuze is FERMOSTOCK hét systeem bij uitstek voor de inrichting van stockageruimten.

Ontwikkeld om te weerstaan aan **temperaturen tot - 40°C**, vormen zij de ideale oplossing voor koel-en vriescellen.

De FERMOSTOCK structuur is vervaardigd uit geanodiseerd aluminium (20 micron). Dit maakt het heel resistent, duurzaam en uiterst stevig. De eenvoudige opbouw laat toe dat de gestockeerde producten langs alle kanten bereikbaar zijn, dit zowel bij een rechte lijn als bij een hoekopstelling.

Dankzij de vooraf geperforeerde staanders, kunnen de niveaus om de 150 mm in de hoogte verplaatst worden.

Zo kan iedere stockagetoepassing geoptimaliseerd worden. De uitneembare legvlakken zijn beschikbaar in composiet (polymeer) of in Duralinox, steeds vaatwasbestendig tot +90°C.

De mobiele FERMOSTOCK rekstellingen krijgen van uit de fabriek staanders met vooraf gemonteerde wielen.

# Voedingshygiëne

De FERMOSTOCK rekstellingen worden erkend door :

## Installateurs & voorschrijvers

Fermod ontwikkelt en commercialiseert reeds meer dan 20 jaar voedingsgeschikte rekstellingen.

FERMOSTOCK wordt voorgeschreven en aangeboden door de professionals van het vak en wordt gewaardeerd door de technici, die de snelle en eenvoudige montage, zonder gereedschap, in dank afnemen.

Fermod vult dit aan met een uitstekende service, stevige verpakkingen met mogelijkheid tot aanduiding van projectreferentie en stipte leveringen.

Bovendien zijn de stellingen van bij hun ontwikkeling milieubewust bedacht door een langst mogelijke levensduur, door het minimaliseren van het aantal natuurlijke bronnen bij de productie, en door er op na te zien dat zoveel mogelijk recycleerbare materialen toegepast worden.

## Gebruikers

Alle oppervlakken zijn gemakkelijk te reinigen. De staanders en legvlakken in Duralinox of composiet zijn bestand tegen intensieve en veelvuldige reinigingsbeurten en dragen zo bij tot een efficiënte bestrijding van de risico's op bacteriële besmetting.

De FERMOSTOCK rekstellingen zijn geschikt voor rechtstreeks contact met levensmiddelen en dus aanbevolen voor talrijke realisaties volgens de HACCP-normen.



## Instellingen

- AFNOR Certification (Frankrijk) : «NF Voedselhygiëne»-label.
- National Sanitation Foundation (USA) : NSF label

Het volledige FERMOSTOCK gamma geniet het NF Voedselhygiëne-certificaat, afgeleverd door AFNOR Certification. Dit certificaat bevestigt de conformiteit aan de norm NF031, zijnde de reinigingsvoorwaarden en hygiëne.

De FERMOSTOCK rekstelling is conform alle productievoorschriften en -normen om een hygiënisch gebruik te verzekeren. Alle materialen werden daartoe uitvoerig getest door een extern laboratorium.

Alle legvlakken in composiet of duralinox zijn **vaatwasbestendig** (+90°C)



# Installatie

Alle FERMOSTOCK componenten zijn verpakt in krimpfolie waardoor ze perfect beschermd worden tijdens stockage en uitlevering.

Dankzij de unieke konische inhaakdragers (gepatenteerd) kunnen de rekstellingen door één enkel persoon snel, efficiënt en zonder nood aan gereedschap gemonteerd worden.

## Snelle montage :

- Kies één van de 10, 11, 13 of 15 vooringestelde hoogtes en bevestig de inhaakdragers op het gewenste niveau van de staander (volgens de hoogte).
- Bevestig de langsverbinders op de inhaakdragers en laat ze er van boven naar beneden overschuiven.
- Plaats vervolgens de legvlakken tussen de langsverbinders.
- Maak de opgebouwde rekstelling stabiel met behulp van de regelbare composietvoetjes.

In geval van montage in een hoek, hebt u de mogelijkheid om hoekverbindingen te gebruiken : zo kunt u een staander die u anders hindert, weglaten.

De hoekverbindingen in DURALINOX hebben dezelfde diepte als de legvlakken en verdragen evenveel lading als de staander.



## Snelle montage zonder gereedschap



# Berekening en inrichting

## Berekening

De vele mogelijkheden die de 10 standaardmodules geven, maken van FERMOSTOCK een doeltreffend en universeel rekkenstelsel.

In functie van de beschikbare ruimte kan er steeds een pasklare FERMOSTOCK opstelling samengesteld worden.

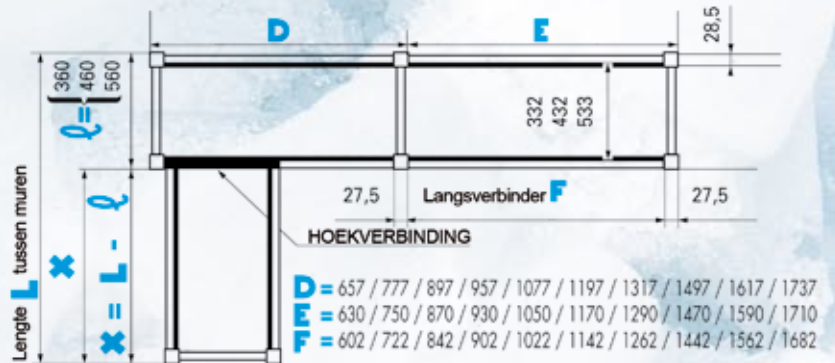
FERMOD beschikt over een unieke online software waarmee heel snel inrichtingen berekenend en geoptimaliseerd kunnen worden.

Onze commerciële dienst staat uiteraard ook steeds voor u klaar voor al uw vragen of projectstudies.



**Rack@line**  
PRO

[www.rackline.eu](http://www.rackline.eu)



# Oplossingen

## Vaste stelling

Dankzij het unieke systeem van konische inhaakdragers en langsverbinders in Duralinox geniet iedere FERMOSTOCK stelling een uitstekende stevigheid en biedt het steeds een maximale draagkracht zowel in rechte lijn of in samengestelde vorm (L, U, T of + opstelling).

Standaard modules :

- **4 staanderhoogtes :**  
1685, 1800, 2135, 2435 mm
- **3 dieptes :**  
360\*, 460, 560\* mm
- **10 lengtes :**  
660, 780, 900, 960, 1080,  
1200, 1320, 1500, 1620 en 1740 mm.

\* gastronomisch (bepaalde GN-afmetingen kunnen in de langsverbinders gehangen worden i.p.v. een legvlak).

### 3 versies van uitneembare legvlakken :

- ref 6611** : composiet grijs (polymeer)
- ref 6811** : geanodiseerd aluminium (Duralinox)
- ref 6811B** : Duralinox speciaal « laboratorium »



ref 6811  
Halfronde kant

ref 6811  
Vlakke kant



ref 6611

ref 6811B



**Maximale belading:** 900 kg voor iedere rechte lijn tussen 2 staanders ; max. 600 kg (tussen 2 staanders) voor configuraties waarbij gebruik gemaakt wordt van één of meerdere hoekverbindingen.

Dieptes				Hoogtes en niveaus			
360*	460	560*	mm	1685	1800	2135	2435
* gastronomisch				10	11	13	15

Maximale belasting per niveau (gelijkmatig verdeeld)										
Lengte (mm)	660	780	900	960	1080	1200	1320	1500	1620	1740
<b>Fermostock 6611 (kg)</b>	175	175	175	175	175	175	175	175	120	120
<b>Fermostock 6811 (kg)</b>	250	250	250	250	250	250	250	250	150	150
<b>Fermostock 6811B (kg)</b>	250	250	250	250	250	250	250	250	150	150

## Stellingwagen

De FERMOSTOCK stellingwagen geniet, net zoals de vaste stelling, het NF Voedselhygiëne-certificaat, afgeleverd door AFNOR Certification.

De mobiele stelling is ontworpen om zonder moeite verplaatst te kunnen worden en laat zo, zelfs met een maximale belading, toe om de lokalen grondig en regelmatig te reinigen.

De bestudeerde constructie van de stellingwagens zorgt voor een stevige en stabiele eenheid, ook tijdens het verrijden.

De wielen zijn in roestvrij composiet vervaardigd.

- Kies deze stellingwagens voor kleinere, vaak te reinigen koelcellen. Bepaal vrij het gewenste aantal niveaus (2, 3, 4, 5 of meer).
- Benut maximaal uw stockageruimte met deze verrijdbare rekken.

### Hoogtes en niveaus

1792 1907 2242 2542

10 11 13 15

### Dieptes

360\* 460 560\* mm

\* gastronomgeschikt

### Maximale belasting per niveau (gelijkmatig verdeeld)

Lengte (mm)	660	780	900	960	1080	1200	1320	1500	1620	1740
Fermostock 6611 (kg)	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Fermostock 6811 (kg)	200	200	200	200	160	160	160	120	120	120

Maximale belasting van 240 kg tussen 2 staanders !



## Dunnage stelling

Dit dunnage rek vindt zijn toepassing op vele terreinen.

Met een standaard hoogte van 300 mm is dit rek gewaardeerd onder tafels, als aanvulling bij de rekken in koelkamers, als steuntje voor machines of voor alle andere mogelijke toepassingen.

- Installeer het rek met de DURALINOX legvlakken. Dit laat u toe tot 400 kg te laden per module.



### Hoogte

300

### Dieptes

360\* 460 560\*

\* gastronomgeschikt

### Maximale belasting per niveau (gelijkmatig verdeeld)

Lengte (mm)	660	780	900	960	1080	1200	1320
Fermostock 6611 (kg)	175	175	175	175	120	120	120
Fermostock 6811 (kg)	400	400	400	400	350	350	350



**FERMOSTOCK®**

# FERMOSTOCK®

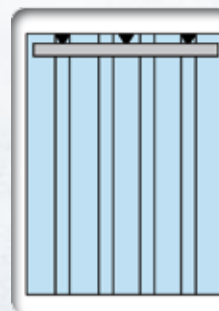


Contacteer ons ook voor info omtrent onderstaande Fermo producten:

FERMOSTOCK®



FERMOFLEX®



NF-certificaat voor voedselhygiëne, afgeleverd door 'AFNOR Certification' - 11, Avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex. Dit certificaat bevestigt de conformiteit aan de norm NF031, zijnde de reinigingsvoorwaarden en hygiëne ([www.marque-nf.com](http://www.marque-nf.com))



**FERMOD®**



Fermod bvba - Sint-Katriensteenweg 29 - 8520 KUURNE (BEL)  
Tel. 056 35 88 31 - E-mail: [info@fermod.be](mailto:info@fermod.be) - [www.fermod.be](http://www.fermod.be)

Fermod BV - Glasblazerstraat 4 - 2984 BL RIDDERKERK (NL)  
Tel. 0180-46 10 58 - E-mail: [info-nl@fermodeurope.eu](mailto:info-nl@fermodeurope.eu) - [www.fermodeurope.eu](http://www.fermodeurope.eu)

**Stef van Bakel**

**koeltechniek**

**Alkmaar ☎ 072 564 7000**