

HACCPdoc[®] tuotealusta

Alusta on valmistettu Suomessa elintarvikekelpoisesta materiaalista Raaka-aine on APET.



Alusta on tarkoitettu kylmä- ja pakastevarastojen lattioille ja hyllyille parantamaan ilman kiertoa. Alusta soveltuu käytettäväksi myös muissa varastoissa estämässä tuotteiden kosketusta lattiaan tai hyllyyn.

Elintarvikelainsäädäntö kieltää tuotteiden säilyttämisen lattialla. Lattialla säilyttäminen lisää kontaminaatoriskiä, estää ilman kiertoa ja lisää energian kulutusta.

Alustan käytön etuja

1. Alusta parantaa ilman kiertoa varastossa ja sen käyttö estää lämmön johtumisen ulkopuolelta varaston seinämien läpi varastoitavaan tuotteeseen.
2. Alustan käyttö poistaa lattiakosketuksesta aiheutuvan kontaminaatoriskin.
3. Alustan käyttö helpottaa varastotilan puhdistusta, koska puhdistus voidaan tehdä osissa.



Kuva 1. HACCPdoc[®] tuotealustan käyttö pakastevarastossa

HACCPdoc® tuotealustan ominaisuuksia



1. Alusta valmistetaan elintarvikekelpoisesta materiaalista, joka on kierrätettävissä (CoC saatavissa liitteenä).
2. Alustan mitat
leveys: 300 mm
pituus: 400 mm
korkeus: 25 mm
paino: n. 200 g.
3. Alustat voidaan liittää toisiinsa joko pitkästä tai lyhyestä sivusta laittamalla ne osittain päällekkäin.
4. Alustojen kuljetus- ja varastointimahdollisuus päällekkäin vähentää tilan tarvetta.
5. Alustat voidaan pestä. Jos käytetään tiskikonetta, tulee käyttää sellaisia ohjelmia, joissa alustan lämpötila ei nouse yli +70 °C.
6. Lyhytaikaisessa testissä alusta kesti muuttumattomana 150 kg:n tasaisen kuormituksen.

Kuva 2. Alustan kuormitustesti

Alustan tuotekehityksestä ja myynnistä vastaa:

Contrain Oy

Antreantie 10 B
02140 ESPOO

☎ 050-5402882

email:lars-olof.lindroth@outlook.com

☎ 050-5600230

email:rauno.kainulainen@outlook.com

Valmistaja:

Forsby Forming Oy Ab

Dunkantie 6

07880 LILJENDAL



Kuva 3. Alusta kuormitustestin jälkeen