

Certificación Higiénico Alimentaria

La estantería FERMOSTOCK es reconocida por:

Los instaladores, los consultores

La empresa CAFF concibe, crea, realiza y comercializa estas estanterías desde hace más de 20 años.

La estantería FERMOSTOCK es aconsejada y propuesta por los profesionales del sector alimentario y apreciada por los técnicos por su fácil montaje e instalación. Más arriba, la calidad del producto está reforzada por un servicio comercial disponible y a la escucha de sus clientes; más abajo, por un embalaje robusto y una localización cuidada de embalajes en función del destino de los productos.

Los usuarios

Todas las superficies se pueden limpiar fácilmente.

Las escalerillas y niveles DURALINOX o POLÍMERO son concebidos para limpiezas intensivas y frecuentes y prevenir así el riesgo de contaminación bacteriana.

La estantería FERMOSTOCK es abalada por numerosos programas HACCP.

Las instituciones

GAMAC y AFNOR en Francia a través del certificado NF Higiénico Alimentario.

El "Royal Institute of Public Health" a través del "Hygiene Merit Certificate" en el Reino Unido.

El conjunto de la gama FERMOSTOCK se beneficia del acuerdo NF Higiénico Alimentario expedido por AFNOR y GAMAC bajo el n° 06-A-644/645.

La estantería FERMOSTOCK es conforme a las reglas y normas de construcción para asegurar la higiene en su utilización.

Cada balda polímero o duralinox es apta para el lavado a máquina (-30° + 90°C).

Food hygiene certifications and compatibility

The benefits of Fermostock modular shelving systems

Fitter and technical engineering offices

Caff has been for over twenty years manufacturing, developing and selling modular shelving system .

Fermostock is accepted within and design for the food industry and recommended by engineers because of its quality, benefits and easy installation.

The quality of the product is reinforced through the professional back up or our commercial and technical departments who are always ready to aid and assist customers.

In addition the product is despatched to individual customer requirements ensuring correct making and wrapping to the destinations.

The end users

All Fermostock surfaces are smooth allowing for easy cleaning and designed to withstand intensive and frequent cleaning activity to aid reduction of bacterial contamination.

Fermostock modular shelving system benefits HACCP cleaning programs.

The Institutes

The GAMAC and AFNOR in France by the "NF" food hygien certificate.

The Royal Institute of Public Health and Hygiene in the U.K. through being awarded the "Hygiene Merit Certificate"

The complete range of Fermostock complies with the "NF" Food hygiene requirements of both GAMAC and AFNOR institutions under N° 06-A-644/645. Fermostock conform to the regulations and construction norms to ensure hygiene during use.

Polymer or anodized aluminium inserts are dishwasher safe (-30° / +90 °C)

