



PORTA RAPIDA

ZipGO FOOD

Porta rapida per ambienti alimentari



Cos'è

La porta rapida ZipGO Food è stata concepita per dividere tutti quegli spazi di lavorazione, stagionatura o di immagazzinaggio degli ambienti alimentari. Divide spesso zone interne che mettono in relazione flussi di persone con macchinari industriali in condizioni di permeabilità, pulizia, visibilità e rapidità ad alti standard.

Velocità > Apertura fino a 2.0 m/s

Struttura > Componenti ad angolature accentuate per una maggiore pulizia

Approfondisci ↗



Caratteristiche

Normative

Le normative igienico-sanitarie in ambito alimentare si sa che sono, giustamente, estremamente rigide sulle operazioni da compiersi per la pulizia manutentiva degli oggetti che stanno attorno ai generi alimentari. Per questo motivo abbiamo progettato questa versione a pratico smontaggio per permettere una facile manutenzione autonoma.

Pratica per l'igiene

In tutte le sue varianti, la porta rapida ZipGO Food nasce a sezione lineare con soli 2 tipi di angolature, a 90° o a 45°, serventi ad abbattere il più possibile l'aumento di superficie ergo il maggior accumulo di sporcizia.

Alti standard

Porta ad avvolgimento autoriparabile per ambienti alimentari in cui devono essere rispettati standard di pulizia ed efficienza molto rigidi.

ZipGO Food è una porta rapida autoriparabile che soddisfa versatilmente le esigenze logistiche di differenti settori alimentari dove viene richiesta una cura manutentiva e di ispezione molto frequente.



Caratteristiche

Conforme alle normative
Design minimale
Alta resistenza
Manti, strutture specifiche

Impiegata per

Stoccaggio
GDO
Industria alimentare

Consigliata per

Laboratori Chimica
ATEX Automotive
Industria generica



Quindi, a chi è destinata?

ZipGO Food è una chiusura progettata per ottimizzare sia le operazioni logistiche che le azioni obbligatorie richieste dalla legge a tutte quelle aziende che operano direttamente o indirettamente nel campo alimentare.

La porta rapida flessibile Food è la porta GLG con l'indice di performance di permeabilità all'aria certificata più elevato della gamma ZipGO.



Conforme alle normative igienico-sanitarie

Progettata per essere di pratico utilizzo negli ambienti alimentari

Per mezzo di uno specifico design i nostri ingegneri sono riusciti a progettare una porta rapida industriale che è sia perfettamente in linea con quanto viene espresso dal testo normativo in ambito di igiene e sanificazione industriale che ottimizzante sui processi obbligatori da compiersi su di essa.

Bella sì ma per praticità

Con un design altamente minimale siamo riusciti a sviluppare una porta in grado di abbattere al massimo sia i pieghe strutturali che le superfici d'appoggio, al fine che la polvere potesse avere a disposizione il minor spazio su cui arrestarsi.

Per garantire la più alta resistenza sia ai getti d'acqua che agli agenti corrosivi chimici delle manutenzioni o delle lavorazioni, abbiamo previsto che la componentistica di questa porta fosse dotata di certificazioni IP65 o superiori per garantirne un'ottima impermeabilità.

Acciaio inossidabile

Questa porta è formata da una struttura facilmente componibile in acciaio inossidabile con differenti tipi di finiture INOX per concedere inequivocabilmente il rispetto normativo in differenti tipi di ambienti alimentari.

INOX 441

AISI 304 Scotch Brite

INOX 316L Navale

La porta rapida autoriparabile ZipGO Food INOX è stata progettata con particolare attenzione all'igiene, tant'è che essa ha ottenuto la certificazione alimentare in diversi paesi europei e anche in USA.

Struttura in Polietilene HD

Con la variante PE è possibile ottenere una struttura in polietilene alimentare molto versatile e adatta ad un'immediata pulizia degli elementi strutturali della porta.

Manto in PVC antistatico

Anche se non è previsto dalla normativa del tuo specifico settore alimentare, è possibile richiedere anche la dotazione con telo Antistatico che permette una riduzione della carica elettrostatica sul manto ergo una riduzione dell'attrazione della polvere.

Manto in poliuretano FDA

Rimane sempre possibile richiedere la dotazione di manto in telo FDA (Food and Drug Administration) ovvero, uno speciale telo alimentare non trattato con solventi ed agenti chimici industriali che è obbligatorio per legge in determinati ambienti alimentari.

Con manto in PVC std

Variante

INOX o HDPE

Ove non sia richiesta specifica normativa è possibile far riferimento al manto classico della dotazione base in PVC, selezionando unicamente la tipologia strutturale da voler installare, ovvero: in acciaio inossidabile oppure in polietilene ad alta densità.



INOX



HDPE

Variante

Cheese

Siamo in grado di assistere le aziende alimentari che necessitano di soluzioni specifiche per controllare sia la temperatura che l'umidità specifica all'interno delle camere di maturazione per frutta, verdura o qualsiasi altro prodotto organico che, se venisse stoccato in ambienti con fattori climatici non costanti, potrebbero risentire di un'importante perdita di qualità.

Variante

Goccia

Per mezzo di uno speciale piego sul carter traversa ed un sistema a grondaia di scolo è possibile considerare una variante specifica in grado di bloccare quanto più possibile il gocciolamento a terra, derivato dalla formazione della condensa all'interno della camera.

QUESTION

1. The following information is available for the year ended 31/12/2019:	
Revenue	1000
Cost of sales	400
Operating expenses	150
Finance income	20
Finance expense	10

REQUIRED

(a) Prepare the profit and loss account for the year ended 31/12/2019.	
(b) Calculate the gross profit margin and the operating profit margin.	
(c) Calculate the net profit margin.	
(d) Calculate the contribution margin.	
(e) Calculate the break-even point in units.	

ANSWER

(a) Profit and loss account	
-----------------------------	--

(b) Gross profit margin and operating profit margin

Revenue	1000
Cost of sales	400
Gross profit	600
Operating expenses	150
Operating profit	450
Finance income	20
Finance expense	10
Net profit	460

(c) Net profit margin

Net profit	460
Revenue	1000
Net profit margin	46%

(d) Contribution margin

Revenue	1000
Variable costs	400
Contribution margin	600

(e) Break-even point in units

Revenue per unit	1000 / 1000 = 1.00	
Variable cost per unit	400 / 1000 = 0.40	
Contribution margin per unit	1.00 - 0.40 = 0.60	
Fixed costs	150	
Break-even point in units	150 / 0.60 = 250	

Assuming that the company has 1000 units of inventory at the beginning of the year, the break-even point in units is 250 units.



Entra nel mondo GLG

Registrati

Unisciti alla nostra comunità registrandoti sul nostro portale per accedere a una serie di funzionalità utili per i tuoi acquisti futuri.

www.glgdoors.com

