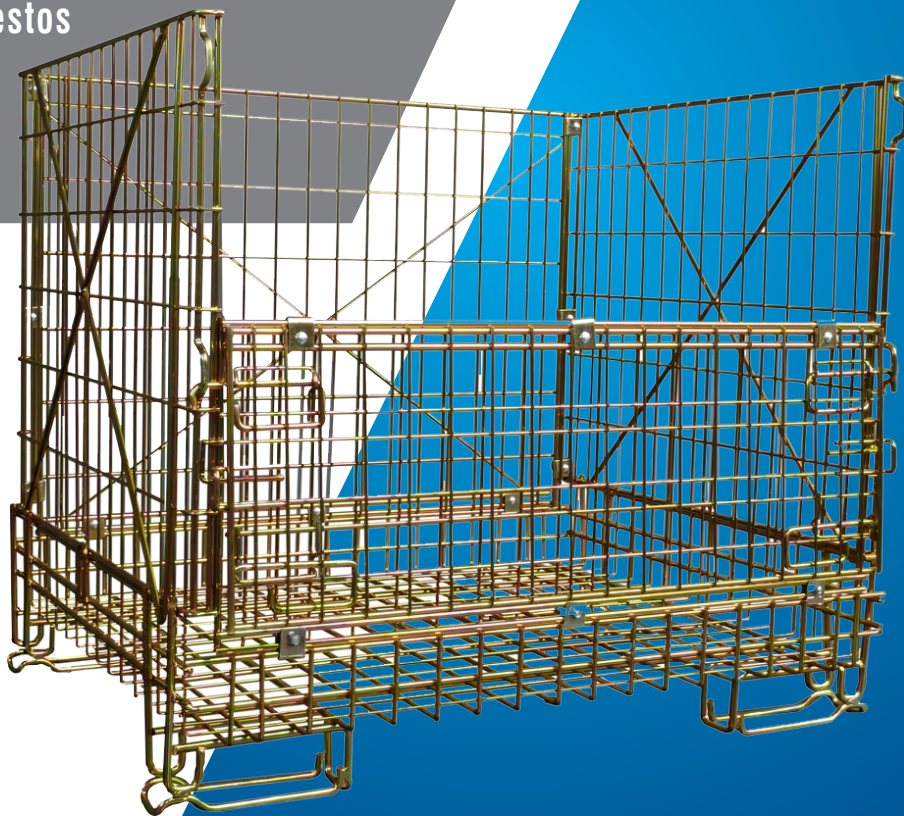




# CESTO ENOLÓGICO ITALIANO

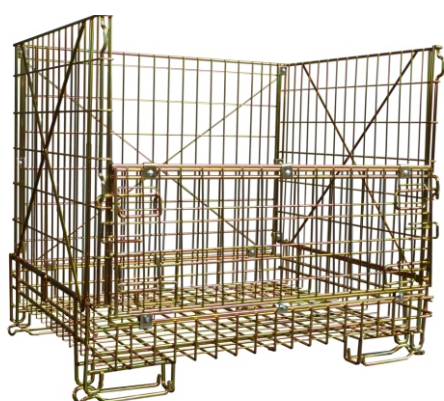
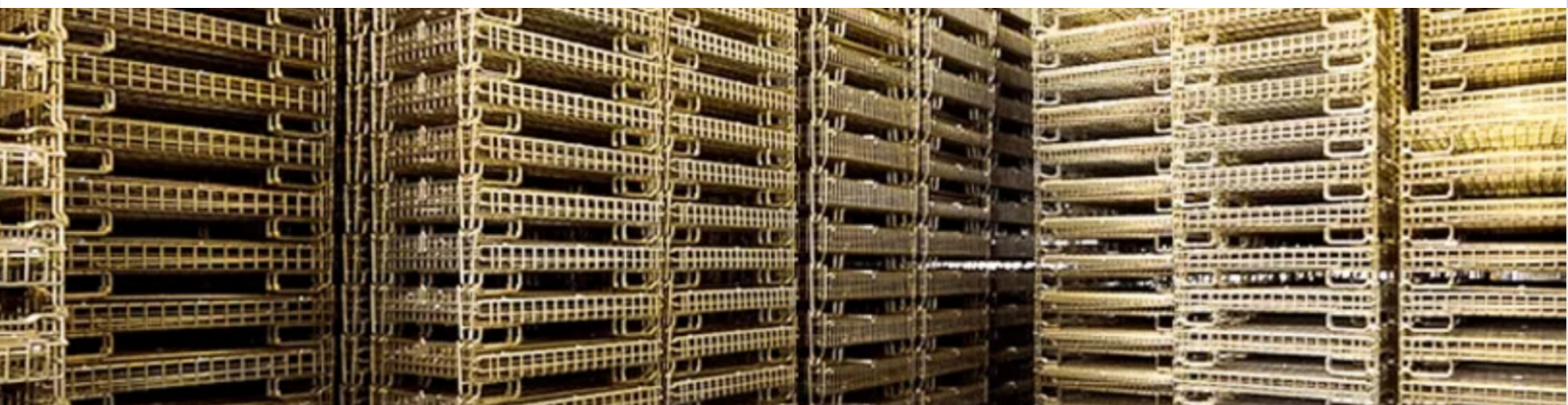
**«EXTRA ROBUSTO»**

Empilhamento de 5 + 1 cestos



**ENOBASIL**

Fabricado na **ITÁLIA** 



Os Cestos Enológicos são ideais para o armazenamento e transporte de vinhos e espumantes, podem ser empilhados tanto abertos como dobrados e oferecem um melhor aproveitamento do espaço. Redução dos custos de transporte em devoluções vazias. Cada unidade é rápida e fácil de dobrar e está disponível em diferentes tamanhos.

Armazenagem e expedição de mercadorias para pequenas e grandes Vinícolas.

Os Cestos são feitos com técnicas de produção automáticas inovadoras, com paredes reforçadas para garantir durabilidade e robustez.

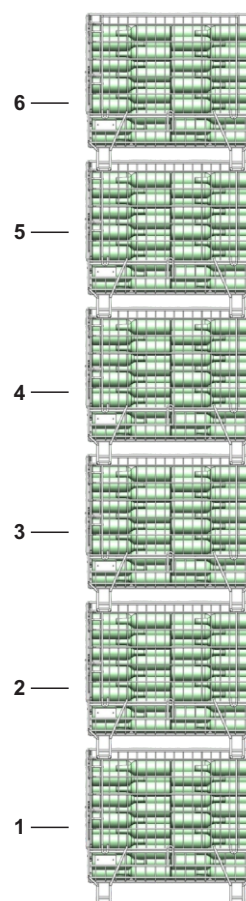
## Cesto Enológico “Extra Robusto”:

Recipiente muito robusto para o setor vitivinícola. Capacidade: 600 garrafas tipo Bordeaux

### Informações Técnicas

Dimensões externas	930 x 1190 x h. 1010 mm
Dimensões internas	885 x 1100 x h. 880 mm
Tamanho dobrado	930 x 1190 x h. 290 mm.
Parede	Reforçada
Capacidade	800kg
Peso	58kg
Características	Porta lateral longa, Empilhável, Dobrável
Sobreposição estática	5 + 1
Abertura	Com porta que pode ser aberta de um lado 1190 mm
Galvanização	Amarelo tropicalizado
Malha da rede	65 x 120 milímetros
Volume útil	0,85m <sup>3</sup>

**Empilhamento máximo  
5 + 1 CESTOS CHEIOS  
de garrafas**



Fácil e rápida de dobrar

- Recipiente muito **ROBUSTO** para o setor vitivinícola.
- Capacidade: **600 GARRAFAS** tipo Bordeaux

Fabricado na **ITÁLIA** 

## Tratamento | Pintura dos cestos «Extra Robustos» Zincagem Tropicalizada

A galvanização tropicalizada é um tipo de tratamento de superfície, que, respeitando a zincagem eletrolítica, garante uma maior proteção da estrutura de aço, com um resultado estético. (Cor amarela)

Todos os contêineres fabricados na nossa fábrica da Itália tratados com galvanização tropicalizada têm um teor de metais pesados que se enquadra nos limites impostos pelo Decreto Legislativo 22/97:

PARÂMETROS	QUANTIDADES DETECTADAS	LIMITES começando a partir de 30/06/1999	LIMITES começando a partir de 30/06/1999	U.M.
CONDUZIR	40,5	250	100	mg / kg
CÁDMIO	< 4	250	100	mg / kg
CROMO (VI)	AUSENTE	250	100	mg / kg
MERCÚRIO	< 4	250	100	mg / kg



Após exposição à névoa salina por 100 horas, forma-se uma camada de óxido de superfície, mais protetora para a estrutura de aço sob a galvanização; a galvanização tropicalizada faz produtos adequados para armazenamento em áreas portuárias, para transporte marítimas, costeiras e, de um modo mais geral, a todas aquelas situações em que estão presentes atmosferas salinas.



Em contato com substâncias altamente ácidas, os produtos corroem bastante rapidamente (corrosão vermelha profunda), enquanto na presença de substâncias com acidez intermediária há sinais de agressão química depois de três dias. Com valores de acidez baixos, após 5 dias de exposição, a zincagem não apresenta corrosão.

SOLUÇÃO pH 3

CORROSÃO VERMELHA  
APÓS 8 HORAS

SOLUÇÃO pH 3, 9 - 4, 2

CORROSÃO VERMELHA  
APÓS 3 DIAS

SOLUÇÃO pH 5 - 5, 5

SEM CORROSÃO  
VERMELHO APÓS 5 DIAS

Na presença de substâncias fortemente básicas (pH 9-9,3) no entanto, não há evidências de qualquer tipo de agressão.



Portanto, todos os produtos tratados com zincagem tropicalizada podem estar expostos à chuva (incluindo ácido) e qualquer grau de basicidade, embora não sejam adequados para situações de forte acidez.



Sujeito a 20 ciclos térmicos, ou seja, exposição alternada a baixas e altas temperaturas (6 horas a + 80 ° C, 2 horas a -25 ° C). Os recipientes não apresentam alterações nas características químicas, físicas e mecânicas: podem ser expostos ao sol ou armazenados em câmaras frigoríficas sem alterar sua funcionalidade.



Os alimentos não devem ser colocados em contato direto com recipientes: as agressões por ácidos e sais determinam de fato uma alteração mais ou menos grave da superfície do recipiente com formação de substâncias químicas que podem ser liberadas nos alimentos. As análises da liberação de substâncias nos alimentos não podem ser generalizadas, mas devem ser realizadas em cada alimento individualmente sob as condições ambiental e na fase de produção em que se encontra quando vem em contato com um material.

 Não guarde alimentos não embalados.



Fotos reais | Estoque garrafas | 06 cestos cheios empilhados

## Empresas do Grupo:



Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY



Brignoles - FRANCE



ENOVENETA | BRASIL  
Caxias do Sul - RS - BRASIL  
Rua João Antonio Covolan, 136 - Cep 95030-410  
Fone: +55 (54) 3226.5068  
Whatsapp: +55 (54) 99640.6486  
enobrasil@enobrasil.com.br  
www.enobrasil.com.br  
www.prosleeve.com.br

