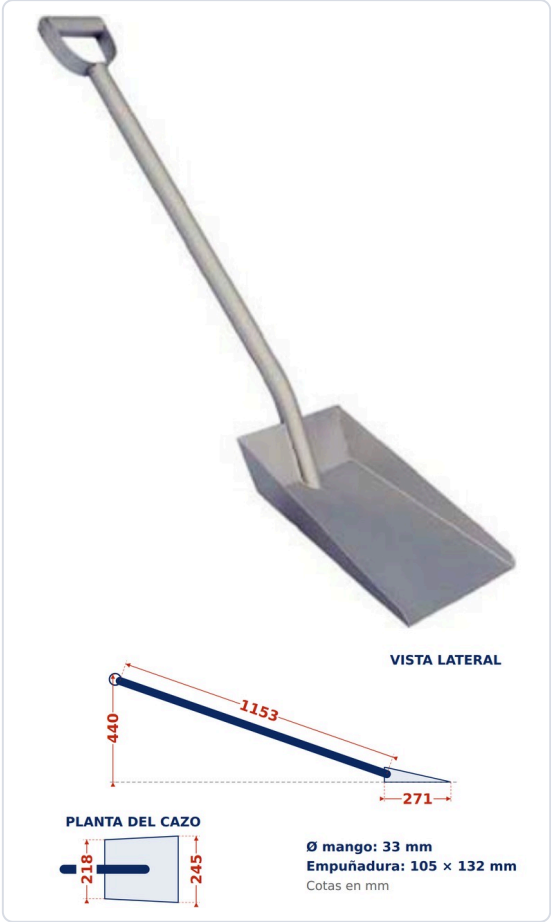
PALA DE ACERO INOXIDABLE

Pala de acero inoxidable con mango en D para manipulación y traspaso de producto en industria alimentaria

ACERO INOXIDABLE | INDUSTRIA ALIMENTARIA | MANIPULACIÓN DE PRODUCTO | MANGO EN D



DESCRIPCIÓN

Pala de mano fabricada íntegramente en acero inoxidable, de gran robustez y durabilidad, concebida para la carga, el traspaso y la recogida de producto en instalaciones de la industria alimentaria. Combina un cazo amplio de 245 × 271 mm con un mango largo de 1.170 mm de longitud total, que permite trabajar a nivel de suelo sin forzar la postura.

El frontal del cazo va biselado, de modo que la pala penetra en el producto apilado sin necesidad de levantarlo, y el mango se acoda sobre el fondo del cazo para mantener el empuje alineado con el brazo. La empuñadura cerrada en D permite volcar y dosificar la carga.

Al no incorporar plásticos, maderas ni recubrimientos que puedan desprenderse sobre el producto, la pala es apta para uso en contacto con alimentos. Todas las superficies son lisas y accesibles, lo que permite su limpieza y desinfección con agua a presión y los detergentes habituales de planta.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Cazo conformado en chapa de acero inoxidable, con paredes laterales y frontal biselado.
- Mango tubular de Ø 33 mm soldado al cazo sobre nervio de refuerzo longitudinal, con cordón continuo.
- Empuñadura en D cerrada de 105 × 132 mm, soldada al tubo, para manejo con una o dos manos.
- Acabado cepillado en todas las superficies; sin pintura, plásticos ni piezas de desgaste.

DATOS PRINCIPALES					
Material	**Acero inox.**	Largo total	**1.170 mm**	Ancho cazo	**245 mm**
Fondo cazo	**271 mm**	Ø mango	**33 mm**	Peso	**3,05 kg**

MODELOS Y DIMENSIONES

REF.	CONFIGURACIÓN	CAZO (AN × F) · LARGO	APTO PARA
46018010	Pala estándar, mango en D	**245 × 271 · 1.170 mm**	Producto sólido, granel y hielo

Fabricación a medida bajo pedido: dimensiones de cazo, longitud de mango y tipo de empuñadura adaptables a cada aplicación.

APLICACIONES

Industria cárnica, mataderos y salas de despiece; industria pesquera y conservera; obradores y panaderías; almacenes frigoríficos. Recogida y traspaso de recortes y piezas, hielo, sal y producto a granel, y limpieza de suelos y canalinas.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.
Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)
www.josebernad.com
T: +34 967 219 649