



POLSKI PRODUCENT SYSTEMOWYCH REGAŁÓW ALUMINIOWYCH
DO GASTRONOMII I KOMÓR CHŁODNICZYCH

WSZECHSTRONNE ZASTOSOWANIE



KOMORY CHŁODNICZE I MROŹNICZE
W OBIEKTACH TYPU: HOTELE,
RESTAURACJE, STACJE BENZYNOWE,
SIECI SKLEPOWE, PAWILONY
USŁUGOWO – HANDLOWE,
KAWIARNIE, CUKIERNIE ITP.



BRANŻA MIĘSNA – CHŁODNIE
I MROŹNIE



ZAPLECZA GASTRONOMICZNE:
STOŁÓWKI SZPITALNE
I PRACOWNICZE, SALE
I DOMY WESELNE



PRALNIE – POMIESZCZENIA
SORTOWNY I MAGAZYNÓW
ODCIEŻY



POMIESZCZENIA, ZAPLECZA
KUCHENNE GASTRONOMICZNE:
ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH,
KOMORY CHŁODNICZA
I MROŹNICZA



HURTOWNIE FARMACEUTYCZNE
I APTEKI



POMIESZCZENIA O WYSOKICH
WYMOGACH SANITARNYCH:
LABORATORIA CHEMICZNE,
SZPITALA



KOMORY FITOTRONOWE
DO WZROSTU I HODOWLI
ROŚLIN



INNE POMIESZCZENIA
MAGAZYNOWE

NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI MATERIAŁY, Z KTÓRYCH ZOSTAŁ WYKONANY REGAŁ, ZAPEWNIAJĄ DŁUGOTRWAŁĄ OCHRONĘ, ODPOWIEDNIĄ NOŚNOŚĆ I WYSOKI KOMFORT UŻYTKOWANIA

- Anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20 μm zabezpiecza regał przed korozją na wiele lat użytkowania.
- Wytrzymała i solidna konstrukcja umożliwia obciążenie towarem do 100 kg na 1 metr bieżący półki.
- Regał jest niezwykle lekki, przeznaczony do samodzielnego montażu bez użycia narzędzi.
- Półki przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością – atest PZH.
- Wkłady półek wykonane z polipropylenu – bardzo dobrze sprawdzają się zarówno w dodatnich jak i ujemnych temperaturach, mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych, zapewniając łatwe utrzymanie czystości.



WKŁADY
W ZMYWARCE

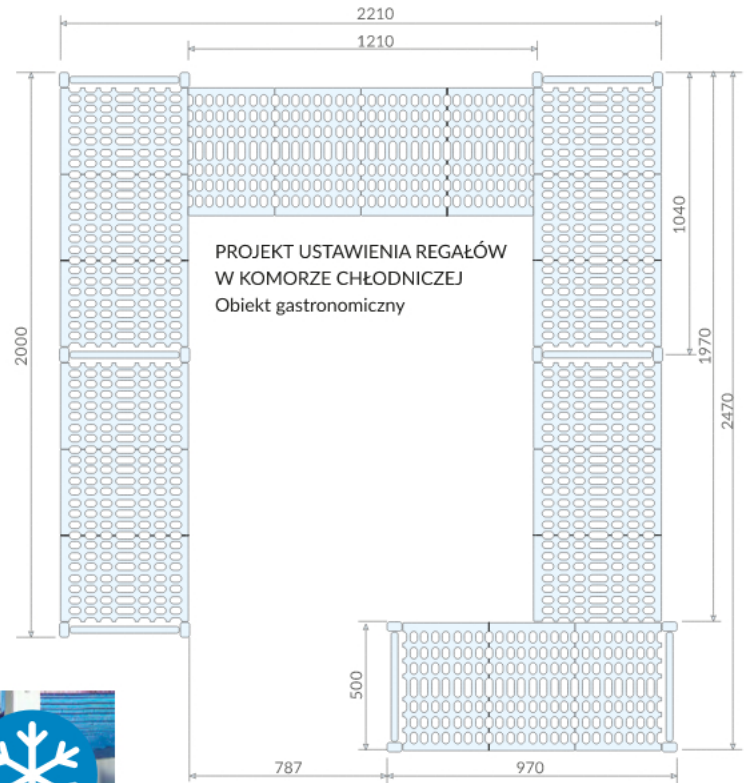


ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWIA
CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY
H-HŻ-6071-0008/17/C

OPTYMALNE ZAGOSPODAROWANIE POWIERZCHNI I ERGONOMIA

- Modułowy system regałowy maksymalizuje wypełnienie powierzchni na składowanie towaru.
- Zwarta, połączona konstrukcja zapewnia stabilność regałowi.
- Odpowiednie ustawienie i brak przeszkód zapewnia większy komfort pracy – swobodny dostęp do półki narożnej oraz wygodne przemieszczanie się z towarem w korytarzu roboczym.

REALIZACJA USTAWIENIA SYSTEMOWEGO
W KOMORZE CHŁODNICZEJ



POLSKI PRODUCENT

- 100% komponentów wyprodukowanych w kraju
- Wysoka jakość wykonania
- Konkurencyjna oferta i krótki termin realizacji



DANE TECHNICZNE

WYSOKOŚĆ REGAŁÓW

1 750 mm – standardowa wysokość
1 300 mm – 2 400 mm opcjonalna wysokość

GŁĘBOKOŚĆ PÓŁEK

400 mm, 500 mm lub 600 mm

DŁUGOŚĆ PÓŁEK

600 mm do 1 600 mm – pojedynczy regał
600 mm do 5 700 mm – zestaw regałów

IŁOŚĆ PÓŁEK

Wielopoziomowe półki 3, 4, 5 i więcej
Regulacja półek co 150 mm

REGULACJA WYSOKOŚCI

Zakres regulacji nóżek 18 mm

OBCIĄŻENIE

100 kg na metr bieżący półki
równomiernie rozłożonego ciężaru

USTAWIENIA

od wolnostojącego pojedynczego regału
po układ narożny L, U lub W

DOPASOWANIE

zabudowę komory chłodniczej wykonujemy na wymiar

**Zaprojektujemy
ustawienie
regałów
w Twoim
pomieszczeniu**



info@produkty-wykrywalne.pl

(+48) 604 487 778

(+48) 12 283 02 62