Systemy magazynowe REA z tworzyw sztucznych dla fachowców

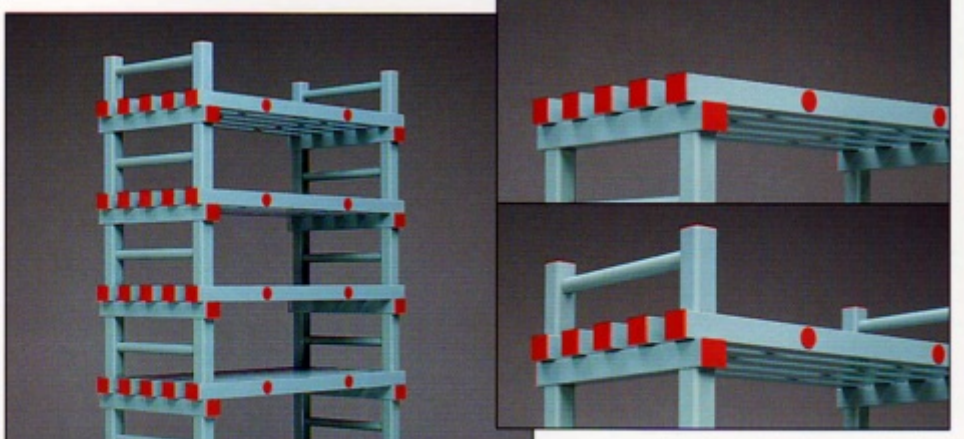
Spełnianie życzeń specjalnych

W pomieszczeniach magazynowych jest zwykle zbyt mało miejsca. Bardzo często trzeba szukać miejsca. Fachowcy wiedzą to. Dlatego skuteczny system magazynowy musi mieć proste, ale ważne właściwości:

- zajmować mało miejsca
- dać dużo możliwości magazynowania
- posiadać stabilność i odporność na uderzenia
- być łatwy w montażu
- nie wymagać konserwacji
- posiadać różnorodne zastosowania
- mieć możliwość stosowania wszędzie

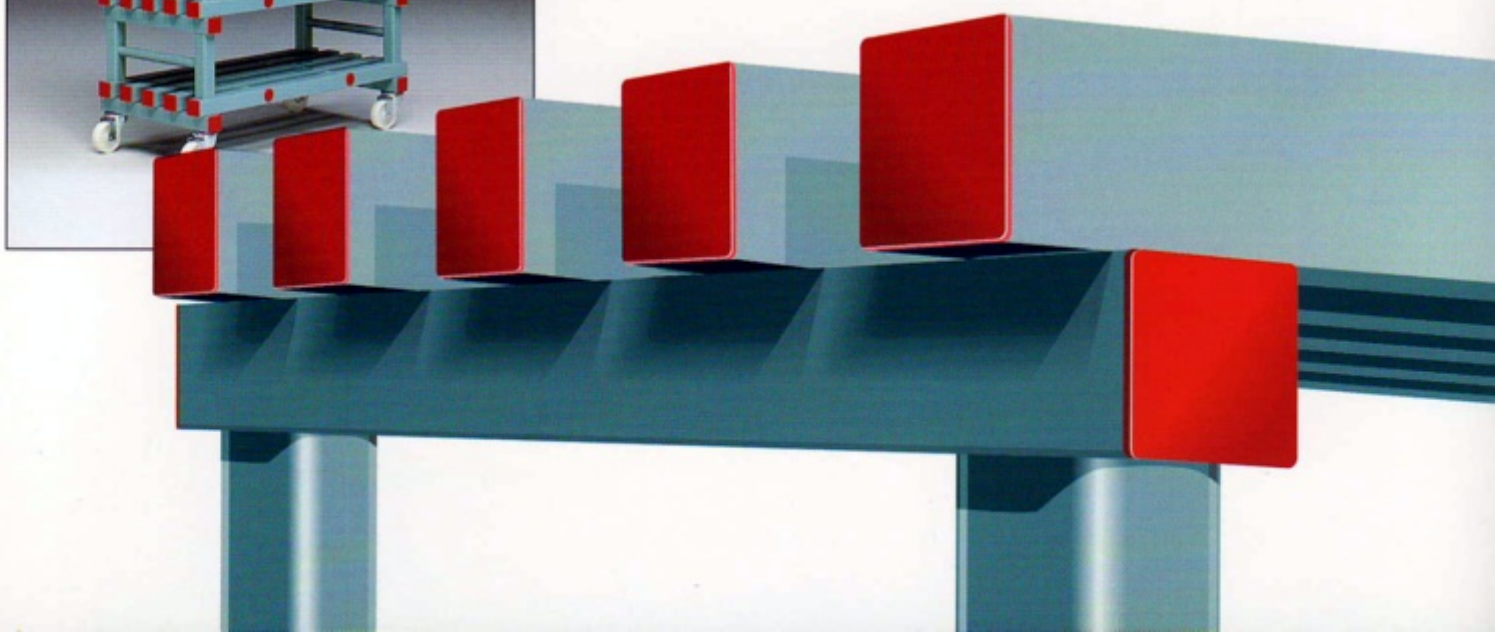
Regały REA z tworzyw sztucznych spełniają te wszystkie wymagania. Wyszukane wyposażenie podstawowe z rozlicznymi możliwościami odmian i rozbudowy oferuje celowe rozwiązanie dla każdego magazynu. Regały REA są dostarczane w standardowych wymiarach, ale na życzenie mogą być również wykonane na wymiar. Wykonane z wysokowartościowego, udaroodpornego, wolnego od kadmu tworzywa sztucznego, posiadają odporność na temperatury o szerokim zakresie (od -40°C do +80°C). Są łatwe do czyszczenia i dzięki temu nadzwyczaj higieniczne. Płaskie, wolne od drzazg, zaokrąglone elementy nie powodują uszkodzeń (np. opakowań próżniowych) i umożliwiają pewne składowanie wielu innych produktów.

Wersja na kołach ułatwia szybką zmianę miejsca



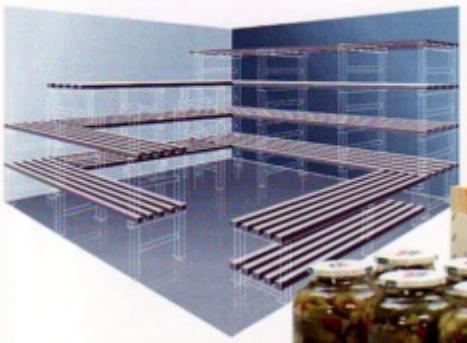
Półka górna płaska albo z ogranicznikami

Wkładki pod drobne produkty

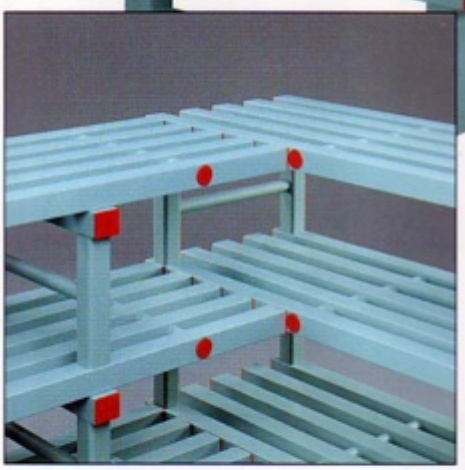


Regały REA są przemyślane w szczegółach. Wkładki z tworzywa sztucznego umożliwiają składowanie małych artykułów. W wykonaniu jezdnym regały REA zachowują również dużą nośność i w praktyce pozostają doskonale stabilne.

Regały REA stanowią idealne i trwałe rozwiązanie wyposażenia pomieszczeń magazynowych i problemu ograniczonej powierzchni oraz codziennie potwierdzają swoją wysoką jakość w przemyśle spożywczym, gastronomii, szpitalach, laboratoriach itd.



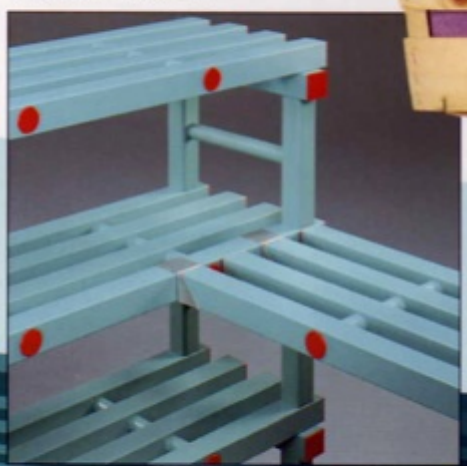
Praktyczny podest z tworzywa sztucznego umożliwia higieniczne składowanie



Dobry dostęp w narożach

Dla regałów REA naroża nie są żadnym problemem. Doskonały system zapewnia dostęp do półek regałów bez utraty miejsca. Małe spiżarnie dają zaskakująco dużo możliwości składowania, gdyż również tam konstrukcja naroży umożliwia uzyskanie dużej ilości miejsca.

Konstrukcja naroży umożliwia uzyskanie miejsca w małych pomieszczeniach

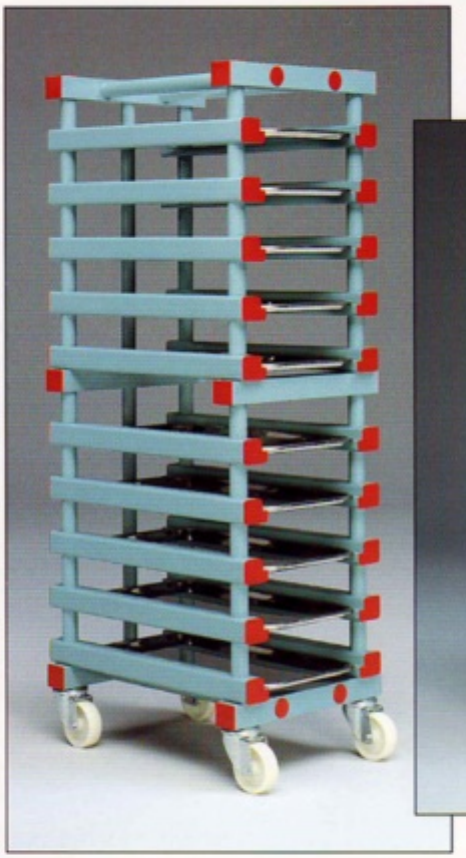


REA

Regały REA czują się w każdym pomieszczeniu magazynowym, jak u siebie w domu. System jest tak uniwersalny, że nawet w pomieszczeniach, w których, jak się wydaje, nie ma prawie żadnych możliwości składowania, regały REA napewno takie możliwości stworzą.

W chłodniach i zamrażalniach regały REA potwierdzają od lat swe doskonałe właściwości

REA dostarcza również całą serię wózków transportowych i magazynowych. Są one przystosowane do łatwego i przejrzystego składowania i do bezpiecznego oraz higienicznego transportu półmisków, pojemników itp o różnych rozmiarach. Wózki mogą być dostarczone w wielu wykonaniach standardowych, ale oczywiście również na każdy żądany wymiar. Wózki REA są mocno zmontowane i mogą być dostarczane również bez kółek.



Wózek na półmiski

Wózek na pojemniki

Z kółkami lub bez kółek

Wózki REA na pojemniki odznaczają się elastycznymi możliwościami zastosowań. Pojemniki o różnych wysokościach mogą być bez problemów składowane w jednym wózku.

Wielorakie możliwości kombinacji

Dzięki systemowi podwójnych pojemników możliwe jest maksymalne zapewnienie higieny przy rozmrażaniu produktów

Na wierzchu wózka, na każdej żądanej wysokości, może być ułożona płyta z tworzywa sztucznego. W ten sposób powstaje wygodny stół roboczy i wszystkie obrabiane produkty ma się bezpośrednio pod ręką.

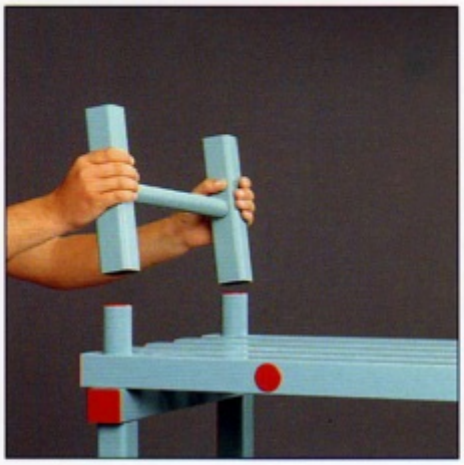
Wyposażenie w pojemniki do rozmrażania

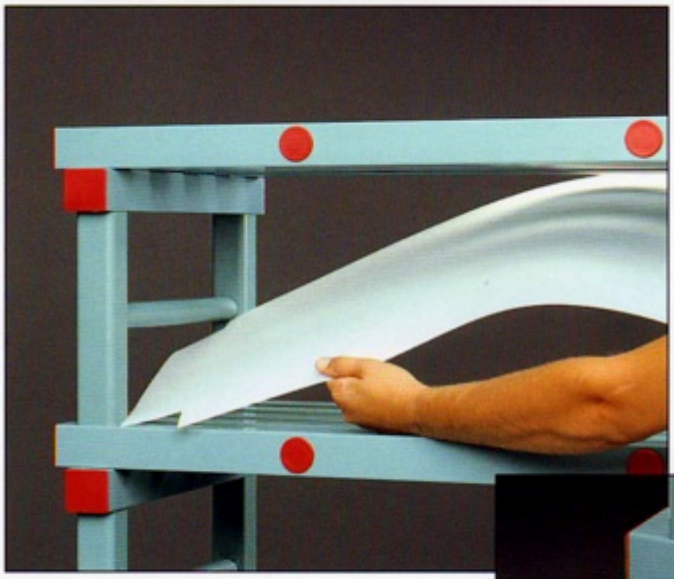
Przejrzyste składowanie

Prosty montaż

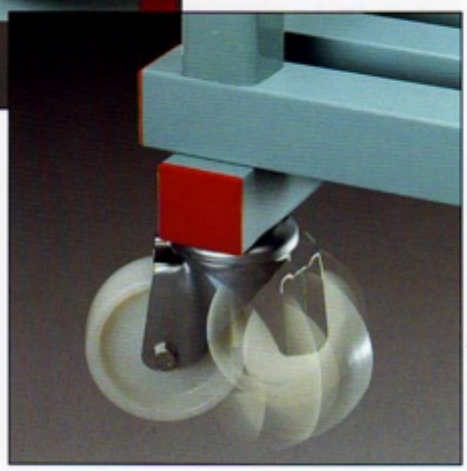
Montaż regałów REA jest nadzwyczaj prosty. Składa się je w bardzo krótkim czasie bez użycia narzędzi ani uzdolnień technicznych.

Regały REA są wyposażone, według wyboru, w obrotnice ze stali szlachetnej. Kółka są wykonane z mocnego tworzywa sztucznego.





Wkładanie płyt



Kółko zwrotne w szczegółach

Systemy magazynowe REA są idealne dla:

przemysłu mięsnego,
rzeźni,
supermarketów,
piekarni,
sklepów z rybami,
sklepów owocowo-warzywnych,
mleczarni,

hoteli,
restauracji,
barów,
kuchni gastronomicznych,
stołówek,
szpitali,
domów rencistów,
domów opieki,
ośrodków sportowych,
basenów pływackich,
centr ogrodniczych,
laboratoriów, itd.

Dalszych informacji udziela:

NOTUS
Spółka z o.o.

NOTUS BIS Spółka z o.o.
Podlas 50 / 96-200 Rawa Mazowiecka
tel. 046-8143000 fax.046-8143008 / e-mail: notusbis@notus.com.pl

REA