



**System  
regałowy**





IL PASSIGNANO  
Olio  
Extra Vergine  
di Oliva  
5 Litri e

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA  
**Insuperabile**

MUTTI  
**POLPOLPA**  
tomatoes finely  
gehackte Tomaten  
in finissimi pezzi  
de tomates  
2kg

FORMAGGI  
della  
FAMIGLIA  
BUSTI

FORMAGGI  
della  
FAMIGLIA  
BUSI  
CHEF

bravo  
multivitamin





Modułowe systemy regałowe RM to rozwiązanie, które umożliwia idealne wykorzystanie dostępnej przestrzeni magazynowej zgodnie z normami higieny. System nadaje się do wielu różnych zastosowań, od gastronomii po hotelarstwo, od chłodni i mroźni po cały przemysł spożywczy, od handlu farmaceutycznego po magazyny.

Konstrukcja wykonana w całości z anodowanego stopu aluminium gwarantuje trwałość, odporność na korozję spowodowaną przez wodę i wilgoć oraz zapewnia wysoki standard higieny.

Stabilne i solidne, nie wymagają specjalnego mocowania półki, są zbudowane tak, aby wytrzymać duże obciążenia przy minimalnym ugięciu.

Ekstremalna prostota i szybkość montażu, osiągnięta dzięki opatentowanemu systemowi, umożliwia szybką i łatwą budowę, którą można wykonać bez pomocy specjalistycznych narzędzi.

Elegancki design i szeroki wybór standardowych rozmiarów sprawiają, że można ułożyć je na wiele kombinacji, a co za tym idzie – idealnie dopasować według potrzeb.



# Budowa systemów regałowych



Konstrukcja wykonana z anodowanego aluminium

Wysoka odporność termiczna:  
od -30 do +90 °C

Maksymalna ładowność półek: 90 – 260 kg

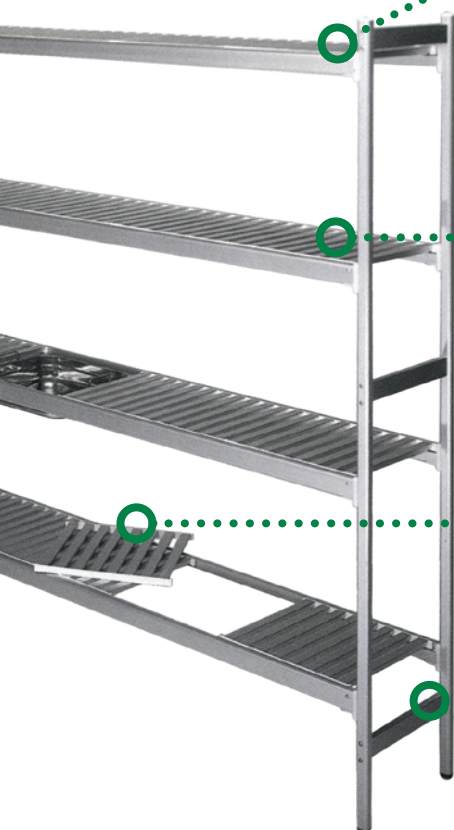
Łatwe utrzymanie w czystości

Regulowane nogi - możliwość  
zniwelowania drobnych  
nierówności





Modułowe półki wykonane ze  
specjalnego tworzywa



Możliwość mycia półek  
w zmywarce

Łatwe i szybkie w montażu

Możliwość tworzenia  
różnorodnych zestawów

System umożliwia ustawianie regałów różnej wysokości w kształt litery L lub U, bez konieczności wcześniejszego demontowania dotychczasowych zestawów. Ułatwiają ten proces narożniki modułów łączących.

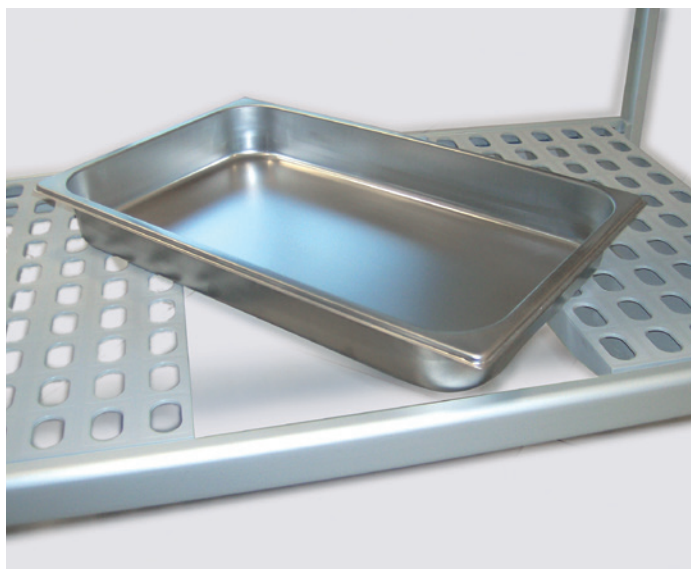


Półki z tworzywa są równe, dzięki perforacji można umieszczać na nich wilgotne lub mokre rzeczy.



Możliwe jest zastosowanie specjalnych półek, których budowa ułatwia przechowywanie butelek.





System umożliwia zastąpienie półek pojemnikami gastronomicznymi o odpowiednich wymiarach. Przy użyciu GN-ów z najniższą wysokością, do podstaw przymocować można nawet dziesięć półek o rozstawie 150 mm.

Do regałów o długości ok. 1 m można wkładać do trzydziestu GN 1/1. Jeśli lokal gastronomiczny korzysta z technologii schładzania i mrożenia szokowego, w pomieszczeniach chłodniczych lub mroźniczych system regałowy jest najlepszym rozwiązaniem.



Dzięki rozwiązaniu modułowemu regały można w dowolnym momencie uzupełnić o kolejne segmenty, zwiększając przez to powierzchnię magazynową.



System regałowy dostarczany jest do odbiorcy w paczkach. Proces montażu jest niezwykle prosty, wystarczy użyć śrubokrętu.

# Modułowość systemu

## Dowolne ustawienie

System pozwala na ustawienie regału w kształcie L, U oraz jako wolnostojące. Przy konstruowaniu regału w formie L i U konieczny jest moduł narożny, który można zainstalować bez konieczności demontażu postawionych wcześniej regałów.



### REGAŁ WOLNOSTOJĄCY

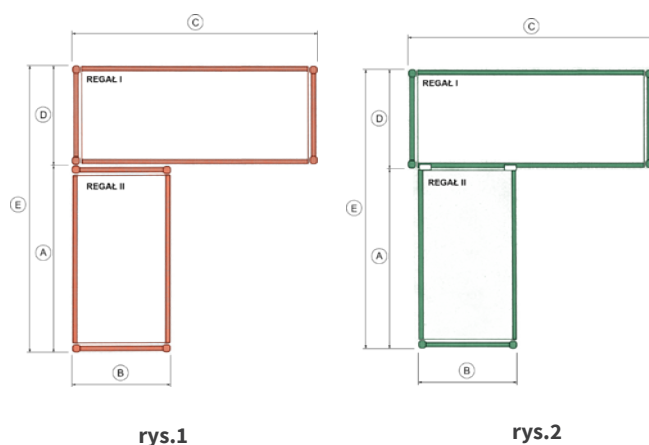
- nogi: 2 szt.
- półki: 4 szt.

### CZĘŚĆ REGAŁU NAROŻNEGO

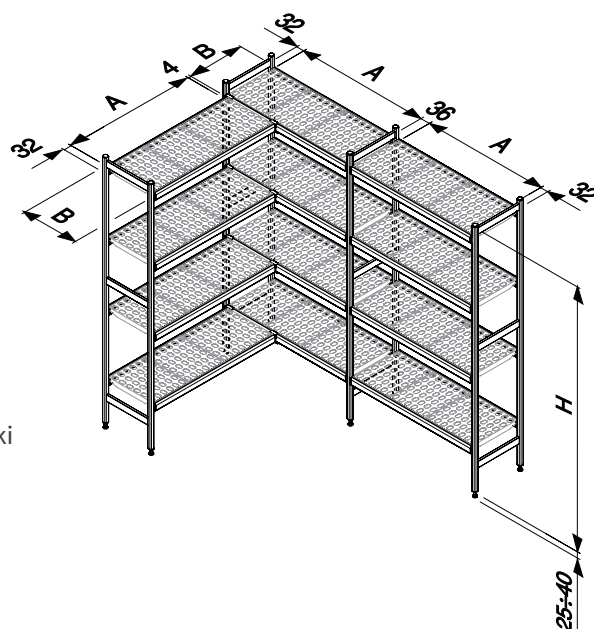
- nogi: 1 szt.
- półki: 4 szt.
- uchwyt narożny: 4 szt.

## Modułowa konstrukcja

Dzięki modułowemu wykonaniu możliwe jest dołączenie dalszej części segmentów i w ten sposób zwiększenie przestrzeni regału. Jeśli zachodzi potrzeba regał można w prosty sposób zdemontować i ponownie złożyć.



Połączenie dwóch regałów za pomocą uchwyty narożnego wpływa na zwiększenie stabilności. Przy takim połączeniu - zamianie nogi na zestawy łączące - wymiar E (rys.2) zmniejsza się o 2,5 cm. Daje to możliwość lepszego dopasowania zestawu regałów w pomieszczeniach.



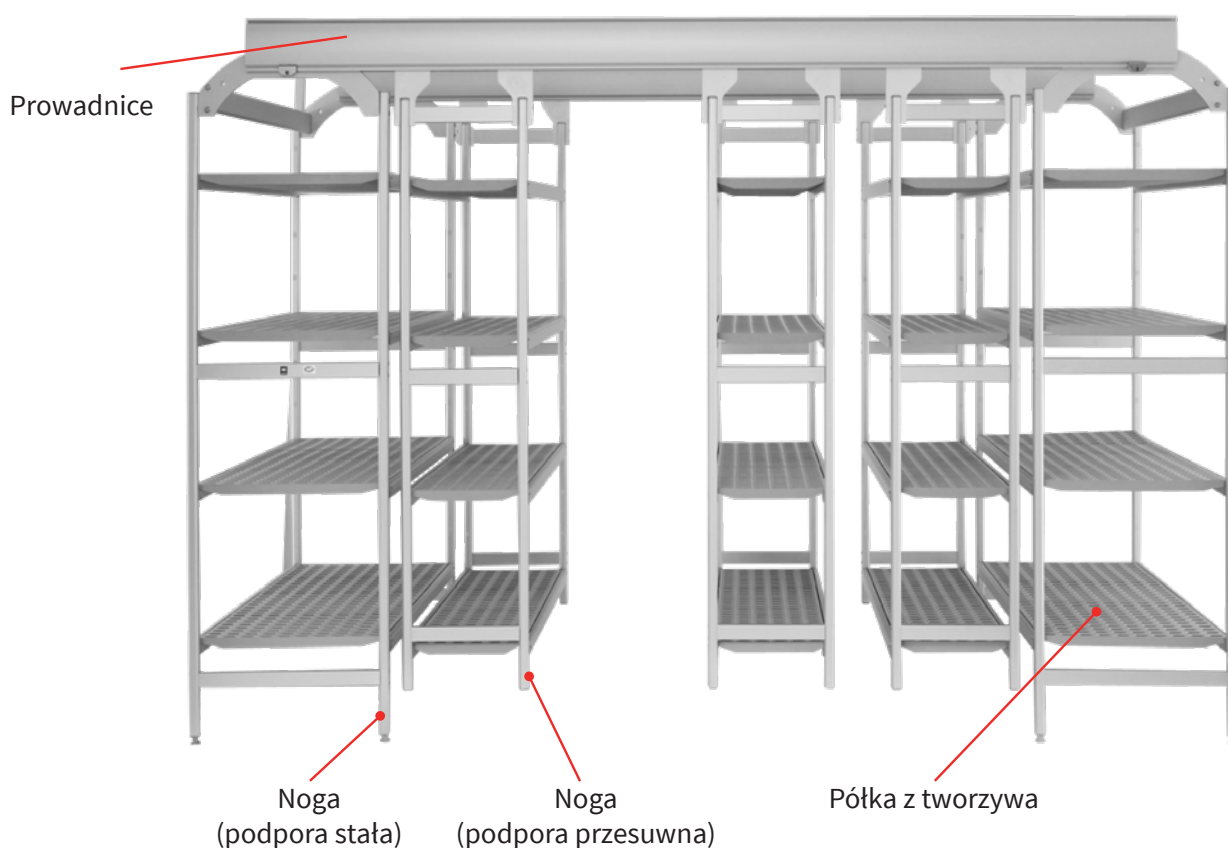
A : długość półki  
B : szerokość  
H : wysokość  
N : ilość półek

Obciążenie kg	A mm	B mm	H mm	N szt.
260	532			
250	620			
240	708			
230	798			
220	886			
210	974			
190	1062			
170	1152	373	1550	3 - 13
150	1240	475	1700	
140	1330	577	2000	
120	1505			
110	1682			
100	1770			
90	1858			
80	1946			



# System regałowy przesuwny z podwieszanymi regałami

System podwieszany regałów przesuwnych idealnie sprawdzi się w pomieszczeniach chłodniczych i mroźniczych, magazynach artykułów suchych, piwnicach itp. – wszędzie, gdzie wymagane są trwałe i poręczne systemy przechowywania oraz utrzymanie wysokiej higieny.



Przykład powiększenia magazynu 10 x 5,7 m

- Systemy regałowe znacznie poszerzają możliwości przechowywania i pozwalają na maksymalne wykorzystanie każdej dostępnej przestrzeni.
- Montaż regałów odbywa się wyłącznie za pomocą śrubokrętu, półki można zakotwiczyć bezpośrednio na ścianie. Dzięki zamontowanym tożyskowym kółkom, zwiększa się mobilność poszczególnych segmentów.
- Półki są łatwe do zdemontowania w celu zmiany ich położenia lub wyczyszczenia. Można je myć w zmywarce. Istnieje możliwość umieszczania GN bezpośrednio na konstrukcji regału.



System regałowy



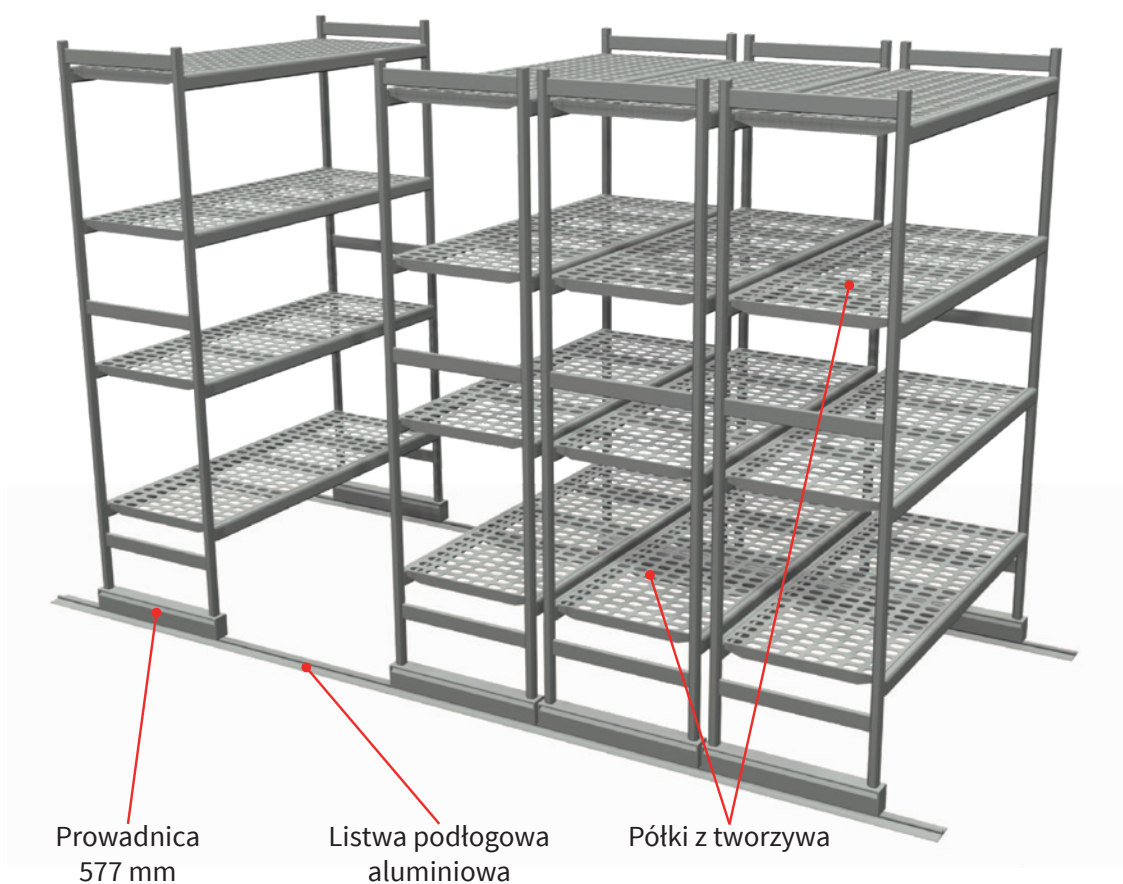
+90%



System regałowy przesuwny

# System regałowy przesuwny z prowadnicą podłogową

System Regałowy przesuwny z prowadnicą podłogową działa płynnie i cicho. Jest idealnym wyborem do zwiększenia powierzchni magazynowej od 25% do 90%, w porównaniu z tradycyjnymi półkami.



Prowadnica  
577 mm

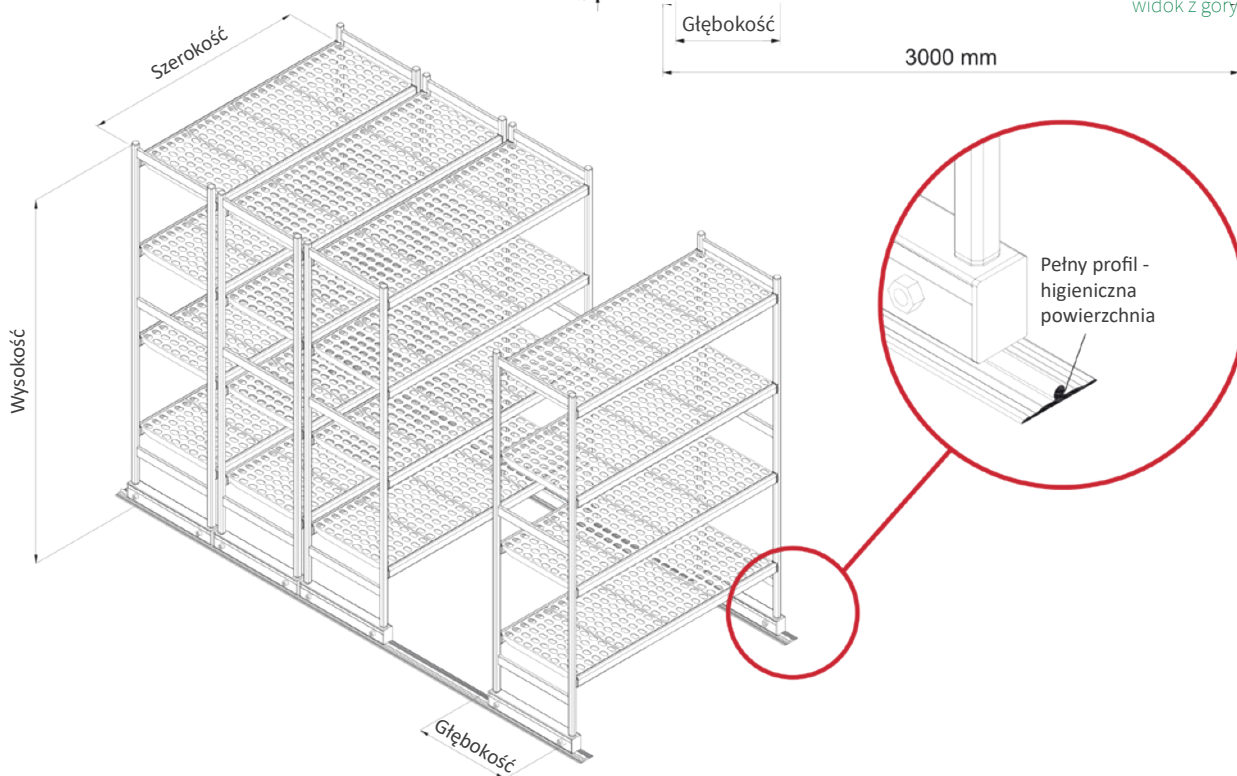
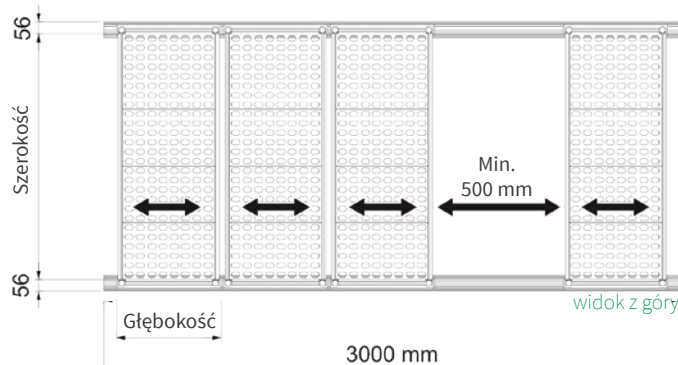
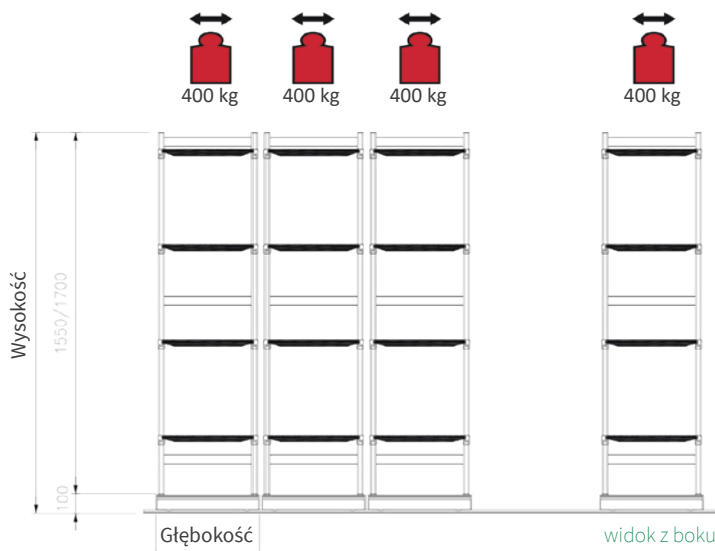
Listwa podłogowa  
aluminiowa

Półki z tworzywa

- Szybki i nieskomplikowany montaż na podłodze, umożliwia ekspresowe zorganizowanie przestrzeni.
- Jest to optymalne rozwiązanie do zwiększania dostępnej powierzchni magazynowej.
- Wykonany jest z anodowanego stopu aluminium, z polietylenowymi lub aluminiowymi półkami.
- Daje możliwość instalacji jednostek wewnętrznych w pomieszczeniach chłodniczych i mroźniczych, zarówno elementów chłodzenia jak i klimatyzacji.
- Zapewnia lepszą cyrkulację powietrza, a co za tym idzie oszczędność energii.
- Nowoczesny, elegancki design, niezawodna stabilność, łatwość montażu i imponująca ładowność spełniają wymogi każdego pomieszczenia do przechowywania żywności.
- Każdy moduł przesuwny ma nośność do 400 kg.

# Szczegóły techniczne

Dostępne wymiary		
Wysokość	Głębokość	Szerokość
1650 mm 1800 mm 2100 mm	592 mm	532 mm
		620 mm
		708 mm
		798 mm
		886 mm
		974 mm
		1062 mm
		1152 mm
		1240 mm
		1330 mm
1505 mm		



## KONTAKTY

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 15a  
43-450 Ustroń  
Polska

### dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

### dział serwisu

✉ serwis@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

### księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

### marketing

✉ marketing@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

### logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 70 52

🌐 [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)