



PLASTIC STORAGE SYSTEMS



# GAMME DE PRODUITS

LES SYSTEMES DE STOCKAGE EN RESINE REA





▪ rayonnage Euro

# INTRODUCTION

page 3-6

## La solution

Les systèmes de stockage en résine REA proposent des solutions efficaces pour tous les espaces de rangement. Leur modularité permet un usage optimal de l'espace dans les chambres froides, les unités de congélation (jusqu'à -40°C), le stockage de marchandises périssables et les zones de production.

## Applications

Toutes les industries et commerces du secteur alimentaire, les supermarchés, les hôtels, les restaurants, les établissements de restauration collective, les hôpitaux, les établissements de soins publics, les centres de rééducation, les blanchisseries, la marine marchande, les laboratoires, les piscines et les centres de loisirs.

## Groupes de produits

Applications de loisirs	page 7
Rayonnages Euro > le système de stockage original	page 8-11
Rayonnages anti-chutes > applications spécifiques aux navires	page 12-13
Rayonnages Gastro > le système de stockage à grilles amovibles	page 14-15
Chariots à glissières > pour bacs, plateaux et paniers	page 16-17
Tables de travail > nombreux modèles disponibles	page 18
Produits spéciaux > format spécial	page 19



▪ rayonnage anti-chute



▪ chariot



▪ table de travail



▪ rayonnage Gastro



▪ produits spéciaux

LES SYSTEMES DE STOCKAGE EN RESINE REA



### Matière

Les systèmes REA sont fabriqués à base de matière synthétique de haute qualité, appropriée aux applications exigeant beaucoup d'attention et de robustesse, à des plages de température comprises entre  $-40^{\circ}\text{C}$  et  $+80^{\circ}\text{C}$ . Non corrosif, sans cadmium, résistant à la rouille et à l'humidité, la résine utilisée est entièrement homologuée comme adaptée à l'usage dans l'industrie alimentaire. Il s'agit d'une matière à la surface lisse très facile à nettoyer. Toutes les caractéristiques ci-dessus garantissent une efficacité exceptionnelle associée à une grande longévité.

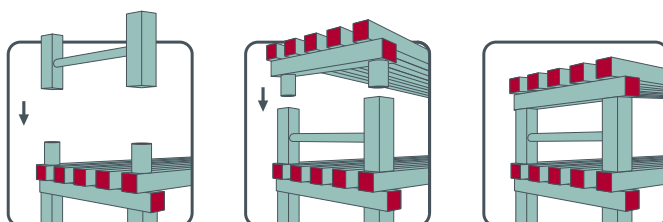
### Dimensions

Les systèmes de stockage en résine REA sont disponibles dans une grande variété de tailles, sans restrictions de hauteur. Au-delà de la vaste gamme standard existante, de nombreuses possibilités de variations et d'extensions permettent de répondre aux spécificités de certaines applications. Tous les types de groupes de produits peuvent être réalisés sur mesure. L'automatisation de la production permet de fabriquer des produits spéciaux aux prix économiques de la fabrication standard sans pour autant allonger les délais de livraison.



### Facilité de montage

L'assemblage est d'une extrême simplicité ; sans connaissances, ni outils particuliers, une personne peut assembler un rayonnage REA en quelques minutes seulement et en disposer immédiatement.





### Mobilité

Toutes les unités sont livrables sur roues. En fonction de l'application et des exigences, plusieurs types de roulettes sont proposés. Les rayonnages Euro sont habituellement équipés de roues nylon sur chape acier inoxydable. Les rayonnages Gastro, les chariots et les tables de travail sont équipés de roulettes polyamide avec bande caoutchouc, plus silencieuse ne laissant aucune marque sur le sol. Les roulettes pivotantes sont disponibles avec ou sans frein. Pour répondre à vos besoins, nous sommes toujours capables de réaliser vos exigences en matière de roulettes. Des tampons en caoutchouc sont disponibles en option pour les espaces où il faut éviter d'endommager parois et plinthes.

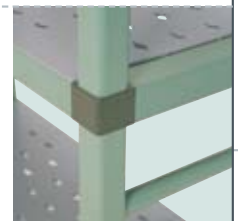


### Couleurs disponibles

Les systèmes de stockage en résine REA sont disponibles en deux options de couleur. Le style "classique", format standard avec tubes bleu/vert et embouts rouge; le style "design" avec tubes bleu/vert et embouts gris.



▪ Classic



▪ Design





### Design néerlandais authentique

Les systèmes de stockage en résine REA donnent sans cesse satisfaction à l'utilisateur. Leur fiabilité inébranlable a fait ses preuves depuis plus de 40 ans. Les couleurs caractéristiques et le label de qualité REA vous aideront à reconnaître cette marque unique.

### HACCP

La matière plastique est facile à nettoyer et non corrosive. Les systèmes de stockage en résine REA apportent la réponse appropriée aux exigences HACCP.

### ISO et TÜV

Les processus de devis, commande et production de REA, ainsi que la logistique, sont tous réalisés en conformité avec le système de contrôle d'assurance qualité ISO 9001. En plus de la marque de qualité de REA, le certificat TÜV apporte une preuve supplémentaire de la fiabilité et de la sécurité des produits REA.



- durable
- entièrement résine
- adaptable
- facile à assembler
- efficace
- optimisation de l'espace
- facile à nettoyer
- hygiénique

### Conseil personnalisé

REA a une solution créative, efficace et économique pour chaque situation de stockage. La prise en compte de vos exigences est le critère essentiel. Un conseil personnalisé associé à un service à la fois rapide et fiable sont la priorité première chez REA.

### Un bon investissement

Qualité, créativité, flexibilité, fonctionnalité et durabilité sont les piliers du succès de REA. Ces caractéristiques associées à des prix intéressants vous assurent de réaliser un bon investissement.

## LOISIRS

S'appuyant sur son expérience dans le secteur alimentaire, REA a également développé toute une gamme de produits destinée à l'industrie des loisirs. Ces solutions de rangement pour piscines, installations sportives, salles de fitness et de rééducation sont très répandues. Une brochure à part sur cette gamme de produits est disponible et contient des informations complémentaires sur des équipements spécifiques.



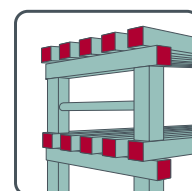
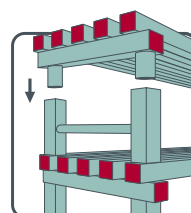
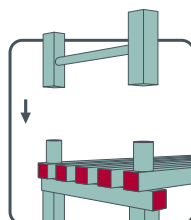


## RAYONNAGES EURO

Les rayonnages Euro de REA ont évolué depuis le succès de départ du design de ces éléments de rangement en résine. Un processus continu de modifications et d'améliorations a abouti à la version actuelle du rayonnage Euro. Solide, robuste et stable, c'est un système de stockage conçu pour durer. Sa capacité de charge par mètre linéaire atteint 200 kg. Si nécessaire, elle peut même être augmentée en ajoutant des montants supplémentaires. Utilisé pour ranger des produits légers, le système nécessitera moins de montants. Les rayonnages Euro peuvent être fabriqués sur mesure. Autrement dit, ils sont extrêmement fonctionnels en s'adaptant aux contraintes de l'espace défini. Ces rayonnages conviennent parfaitement pour l'entreposage frigorifique, la congélation, les lieux de salaison, le stockage (en vrac) de marchandises périssables, les cuisines et les blanchisseries.



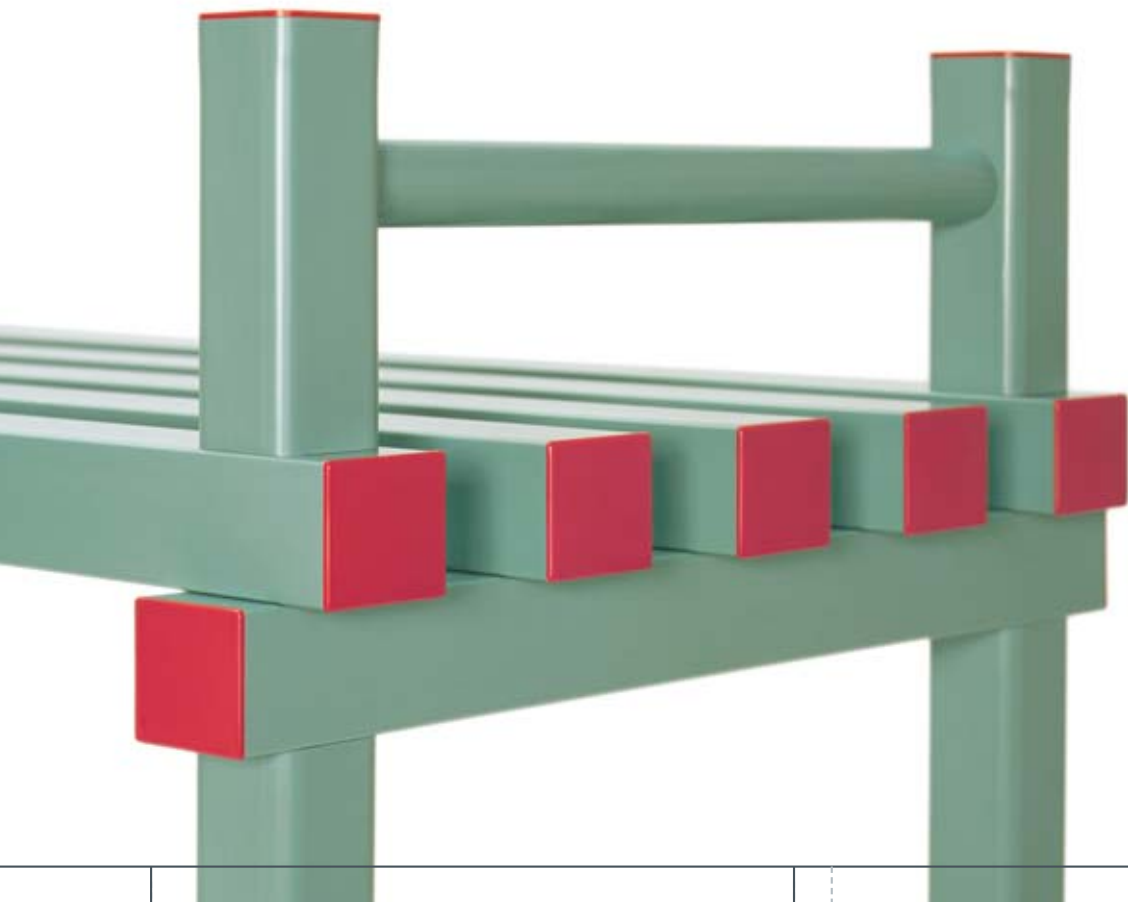




### Commodité

Les rayonnages Euro sont commodes à utiliser. L'assemblage des éléments est simple et très rapide. Dégageant de la place, les structures d'angle existent en 3 versions différentes. Chaque structure d'angle permet un accès approprié aux rayonnages et garantit une utilisation maximale des angles, une nécessité absolue dans les petits magasins.





### Stockage en toute sécurité

Les étagères lisses, sans aspérités et aux angles arrondis évitent la détérioration des produits et de leur emballage. Le stockage est toujours sûr.

Des plaques de recouvrement en plastique peuvent être ajustées aisément sur les étagères pour stocker en toute sécurité les flacons ou petits produits et empêcher les fuites sur les étagères inférieures.



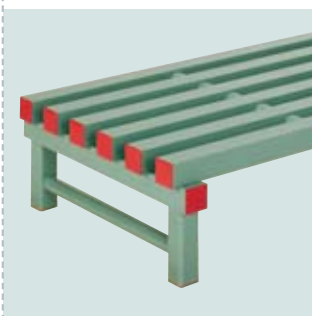
### Hygiène

La matière plastique est facilement nettoyable et donc extrêmement hygiénique ; elle est parfaitement conforme aux directives HACCP.

# OPTIONS



▪ Roues



▪ Plateforme



▪ Anneau tampon



▪ Pied ajustable



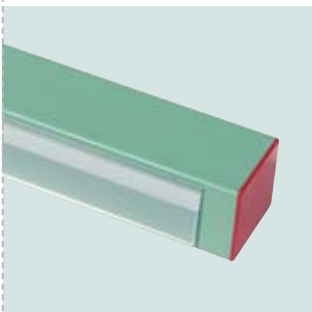
▪ Châssis de protection



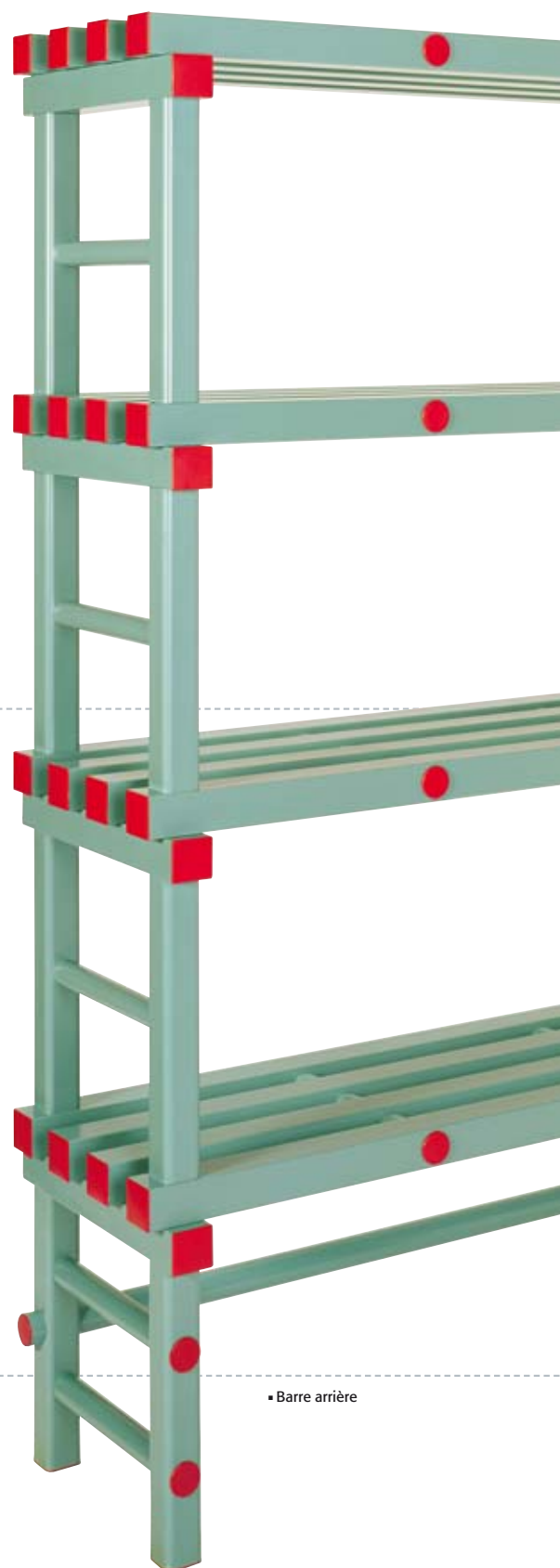
▪ Montant supérieur



▪ Plaque de recouvrement



▪ Bande porte étiquette



▪ Barre arrière

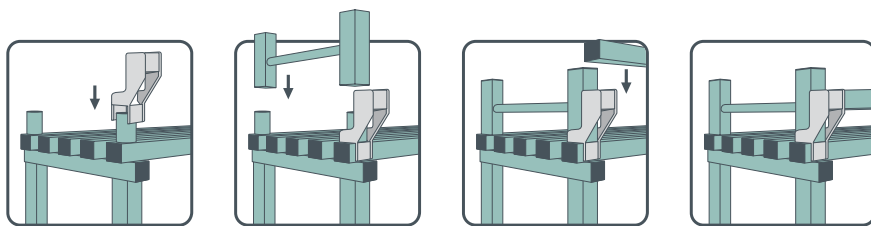
LES SYSTEMES DE STOCKAGE EN RESINE REA





## RAYONNAGES ANTI-CHUTES

Les rayonnages anti-chutes de REA sont conçus pour être utilisés dans l'espace de stockage d'un navire, où la conservation des marchandises dans des conditions de tempête est essentielle. Le principe est le même que le rayonnage Euro, si ce n'est que les rayonnages sont équipés d'un rail anti-tempête qui peut être enlevé pour permettre l'accès et le retrait des marchandises. Ces rayonnages ont beau être légers, ils n'en sont pas moins solides, robustes et stables. Ils peuvent être fixés au mur au moyen de supports en plastique. Un solide pied ajustable est également disponible en option. Toutes les caractéristiques détaillées ci-dessus assurent la protection de vos marchandises et votre tranquillité d'esprit.







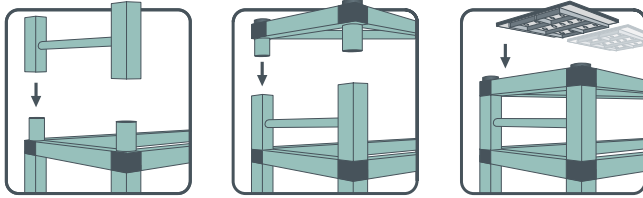
## RAYONNAGES GASTRO

La caractéristique principale des rayonnages Gastro de REA réside dans l'avantage des grilles d'étagère amovibles, qui peuvent être minutieusement nettoyées en passant facilement au lave-vaisselle lors de la routine quotidienne du lavage. Ils conviennent par conséquent parfaitement pour les cuisines industrielles, les hôtels, les restaurants et les installations de restauration collective. Avec son design stylé et unique, ce système robuste est une garantie de qualité et de durabilité. Les orifices de ventilation des grilles augmentent la circulation de l'air, rendant les rayonnages Gastro également aptes à être utilisés dans les entrepôts frigorifiques et les espaces de congélation. Les grilles sont disponibles dans deux tailles par souci de flexibilité optimale. La capacité de charge par mètre linéaire des rayonnages Gastro est de 120 kg. Si nécessaire, elle peut être augmentée en ajoutant des montants supplémentaires.



### Facilité d'utilisation

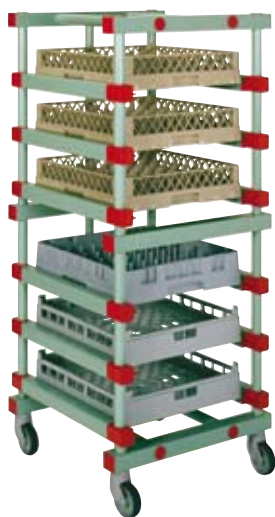
Les rayonnages Gastro sont extrêmement pratiques et faciles à utiliser. L'assemblage des étagères est simple et très rapide. Une structure d'angle dégageant de la place garantit un accès facile et une utilisation maximale des coins. Le retrait des grilles vous permet d'utiliser des bacs et plateaux normalisés Gastronorm.



### Hygiénique

Facile d'entretien, la matière synthétique est conforme aux directives HACCP en matière d'hygiène.



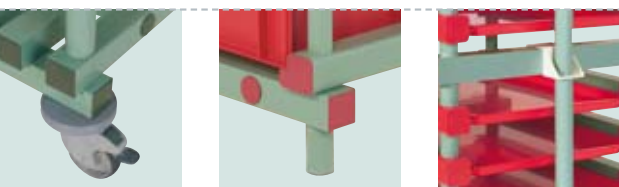


## CHARIOTS A GLISSIERES, POUR BACS ET PLATEAUX

Les chariots REA conviennent parfaitement à l'équipement général des cuisines et permettent le rangement propre des bacs, paniers, plateaux de service et plats. Les dimensions bien connues des plateaux et bacs Euronorm et Gastronorm sont des modèles standard de la gamme de chariots de REA. D'autres dimensions personnalisées sont également livrables. Les chariots sont livrés montés, prêts à l'emploi.

### D'autres formats sont disponibles

Une vaste gamme de chariots standard est disponible. Ils sont tous dotés de nombreuses fonctions innovantes. Le nombre de niveaux et leur espacement peuvent être déterminés à l'avance. Des bacs de différentes hauteurs peuvent être combinés dans un même chariot selon votre souhait. Plusieurs combinaisons sont proposées pour vous apporter de la souplesse de fonctionnement. Il est possible d'associer des rayonnages Euro et Gastro si nécessaire. Des chariots statiques (sans roues) sont également disponibles.





Un plan de travail aux normes alimentaires peut être fixé à la hauteur souhaitée pour former une table de préparation pratique, où diverses tâches peuvent être effectuées. Des ingrédients, ustensiles ou batteries de cuisine peuvent être rangés dans les bacs situés sous le plan supérieur de travail pour être utilisables à tout moment.

Des tables de préparation et des chariots personnalisés peuvent être fabriqués pour recevoir toutes combinaisons de récipients. Fabriquées automatiquement par des machines, des mesures spéciales sont réalisables rapidement et économiquement.

### Hygiène

Les composants utilisés pour les produits de cette catégorie peuvent se nettoyer à fond et facilement. (directive HACCP)





## TABLES DE TRAVAIL

Les tables de travail en résine soulignent une nouvelle fois la flexibilité des produits REA. Statiques, mobiles ou semi-mobiles, les tables peuvent être fabriquées sur mesure et fournies avec un plan de travail polyéthylène ou en inox. Les tables REA sont proposées avec de nombreuses options différentes.





## PRODUITS SPECIAUX



Les systèmes REA permettent une grande variété d'options et de dimensions. Les photos montrées sur cette page illustrent cette souplesse. De nouvelles réalisations spéciales peuvent être consultées sur notre site Web, [www.rea.nl](http://www.rea.nl), mis à jour régulièrement.





**REA Industrie en Handelsonderneming B.V.**

Van Leeuwenhoekweg 28, 5482 TK Schijndel Holland  
P.O. Box 225, 5480 AE Schijndel Holland  
Tel.: +31 (0)73 543 12 34 • Fax: +31 (0)73 543 12 33  
E-mail: [info@rea.nl](mailto:info@rea.nl) • Internet: [www.rea.nl](http://www.rea.nl)

[www.rea.nl](http://www.rea.nl)

