



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 MROŻNIE



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



PRALNIE - POMIESZCZENIA  
SORTOWNI I MAGAZYNÓW  
ODZIEŻY



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



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, ZAPEWNIĄJĄ DŁUGOTRWAŁĄ OCHRONĘ, ODPOWIEDNIĄ NOŚNOŚĆ I WYSOKI KOMFORT UŻYTKOWANIA

- Anodowane aluminium o grubości powłoki 15-20  $\mu\text{m}$  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

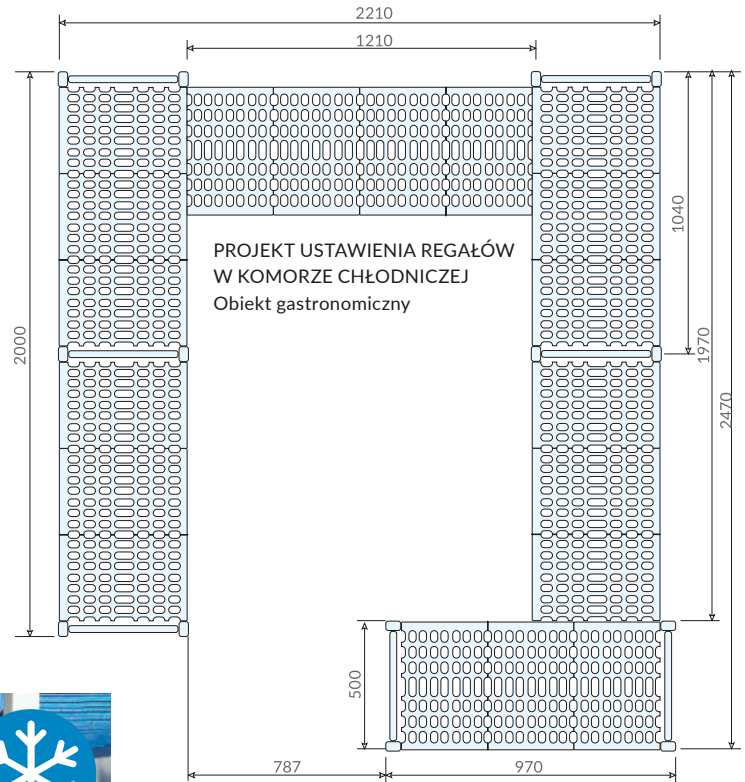


ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWIA  
CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY  
H-HŻ-6071-0008/17/C

## OPTIMALNE ZAGOSPODAROWANIE POWIERZCHNI I ERGONOMIA

- Modułowy system regałowy maksymalizuje wypełnienie powierzchni na składowanie towaru.
- Zwarta, połączona konstrukcja zapewnia stabilność regałów.
- 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

*„Ważne abyś wspierał  
Polskie marki  
i Polskie produkty”*



## DANE TECHNICZNE

### WYSOKOŚĆ REGAŁÓW

1750 mm – standardowa wysokość  
1300 mm – 2400 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

### ILOŚĆ 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  
i pomożemy w realizacji*

**Skontaktuj się z nami.**



## PRODUCENT

Alushelf  
ul. Natalińska 45A  
05-805 Otrębusy



## AUTORYZOWANY DYSTRYBUTOR

[www.alushelf.com](http://www.alushelf.com)

*Alushelf*

**PROBOX**

 Wyposażenie Gastronomii