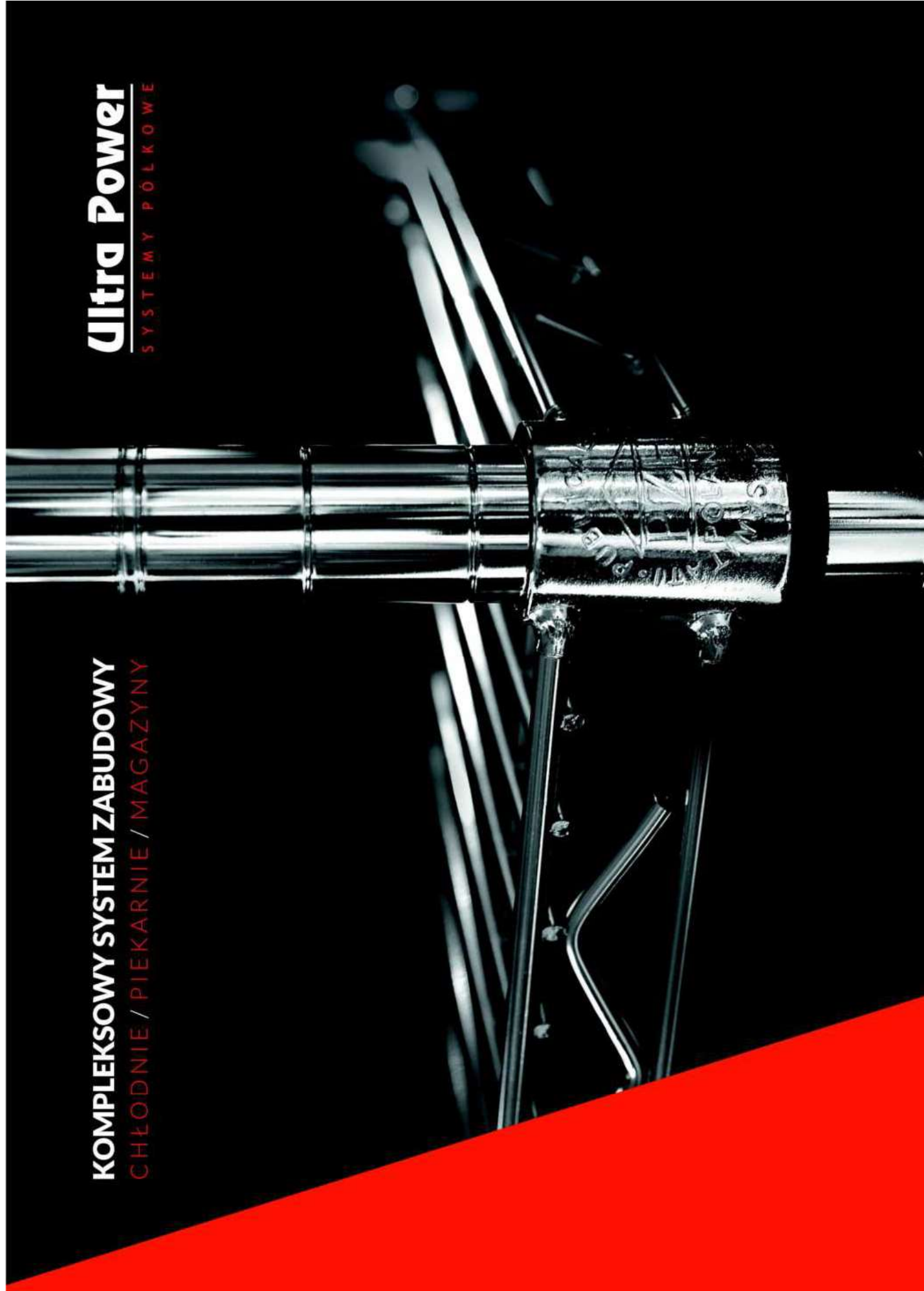


KOMPLEKSOWY SYSTEM ZABUDOWY
CHŁODNIE / PIEKARNIE / MAGAZYN

Ultra Power
SYSTEMY PÓLKOWE



KOMPLEKSOWY SYSTEM REGAŁÓW DO ZABUDOWY I PRZECHOWYWANIA

ULTRA POWER

to marka Systemu zabudowy i przechowywania, ponieważ wykorzystując Nasze produkty, możesz zbudować 90% miejsc w Swojej firmie, bez posilkowania się innymi rozwiązaniami. Cały system tworzą dwie linie produktowe:

CHROMOWANA

wykonana ze stali pokrytej 3-krotną powłoką chromową. Przeznaczona do „suchej” zabudowy wszelkich pomieszczeń w których chcemy przechowywać różne produkty i materiały. Czyli praktycznie jest to każde pomieszczenie w Twojej firmie, np.: biuro, magazyn, zaplecze, hol, pomieszczenia socjalne, piwnica i wiele innych. W ramach tej linii, zostały stworzone gotowe propozycje produktów, np.:

- Regały stacjonarne + regały „dostawiane” do budowania ciągów (✓ z dowolną ilością półek)
- Wózki piekarnicze do studzenia pieczywa, cenione i wykorzystywane w piekarniach od ponad 16 lat
- Wózki różnego przeznaczenia (kelnerskie, cateringowe, podręczne, garderbiane etc.)
- Półki naścienne, montowane na dowolnej ścianie w miejscach, gdzie regał stacjonarny nie ma racji bytu

**Dzięki wielu dostępnym akcesoriom, gama konfiguracji i zastosowań wciąż się rozszerza.*

noMICRO

wykonana za stali ocynkowanej, pokrytej zieloną powłoką z utwardzonej żywicy epoksydowej o właściwościach antybakteryjnych. Przeznaczona do wszelkiej zabudowy „mokrej”, czyli chłodnie, mroźnie, kuchnie, baseny i wszędzie tam, gdzie występuje działanie wody.

Linia odporna na rdzę i gorsze warunki atmosferyczne.

Regały mogą pracować w temperaturze od -40 do 200 stopni celcjusa

Wszystko w jednym miejscu:

- Szybka realizacja zamówienia
- Niższa cena
- Wygoda pod względem późniejszych modyfikacji
- Łatwy dostęp do części zamiennych
- Jednolita gwarancja
- Tańsza rozbudowa systemu

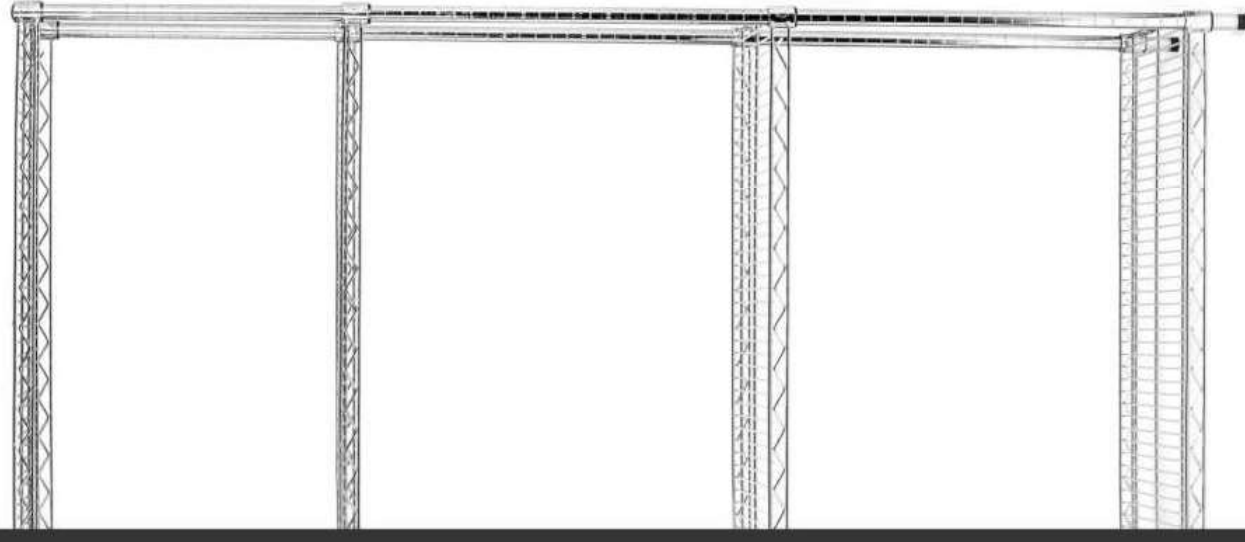


SPIS TREŚCI

REGAŁY CHROMOWANE	03
REGAŁY CHROMOWANE AKCESORIA	06
REGAŁY CHROMOWANE KONFIGURACJE	09
REGAŁY CHROMOWANE MOBILNE	10
PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ	11
REGAŁY na MICRO DO CHŁODNI	19
INFORMACJE TECHNICZNE	25
INSTRUKCJA MONTAŻU	27
WÓZKI PIEKARNICZE	29



REGAŁY CHROMOWANE



REGAŁY CHROMOWANE

Innowacyjny system regałów do magazynowania o wysokiej odporności na obciążenia i bardzo prostym montażu to rozwiązanie systemowe, które w krótkim czasie można wdrożyć w każdym przedsiębiorstwie. Łączy w sobie nowoczesną stylistykę otwartą siatkową konstrukcję - w wysokiej jakości powłoce z Chromu, oraz ogromną elastyczność dzięki możliwości łączenia regałów w ciągi, dokładaniu i odejmowaniu półek, zastosowaniu różnych wysokości oraz dodatków zwiększających funkcjonalność systemu.

REGAŁY CHROMOWANE

- **Jeden regał zmontujesz w kilka minut**
montaż w 3 powtarzalnych krokach
- **Przystawne półki**
w regale możemy umieszczać półki na dowolnej wysokości co 2,5cm
- **W prosty sposób zabudujesz narożniki w pomieszczeniu, stworzysz rozbudowane ciągi regałowe**
14 rozmiarów półek do dyspozycji
- **Ogromna nośność : 270kg/ 1 półka, 950kg/ regał**
jest to rzeczywista nośność pojedynczej półki, gdzie ciężar jest rozłożony równomiernie
- **Bardzo dobra cyrkulacja powietrza dzięki siatkowej konstrukcji**

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ

GASTRONOMIA / PIEKARNICTWO / SKLEPY / ZAPLECZA / KWIACIARNIE /
CHŁODNIE / MROŻNIE / HOTELE / MIESZKANIA / SŁUŻBA ZDROWIA



MAGAZYN / ZAPLECZE



DOBRE DOBRANY SYSTEM REGAŁÓW DAJE PRZEDSIĘBIORCY NASTĘPUJĄCE **KORZYŚCI**:

- Szybki dostęp do konkretnych produktów np w sklepie odzieżowym
- Większa pojemność zaplecza , pozwala na zmagazynowanie większej ilości towarów. Skutkuje to większą dostępnością produktów dla klientów.
- Zmniejsza ogólne koszty magazynowania np gdy musimy wynająć dodatkową powierzchnię z powodu braku miejsca w swoim zapleczu.
- Pozwala modyfikować konfigurację regałów, pod przyszłe dostawy.

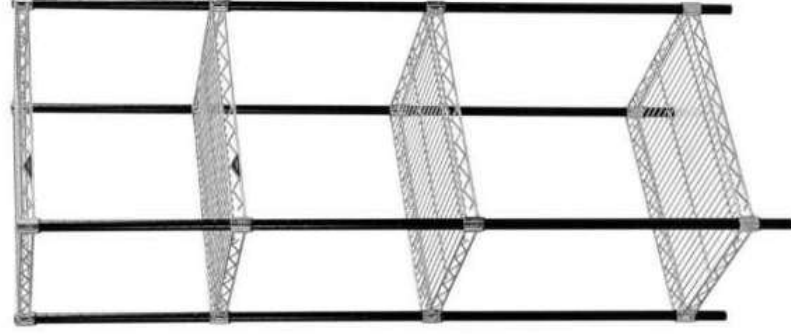
Nie łatwo jest znaleźć system mebli który dał by tyle korzyści na raz. A jednak taki system istnieje i jest do Państwa dyspozycji. Regały Ultra Power, to system najbardziej popularnych rozmiarów. Np w sklepach odzieżowych kiedy używa się zazwyczaj regałów o głębokości 60cm, 46cm lub 36cm.

GASTRONOMIA / KUCHNIE

PRZYKŁADY ZASTOSOWAN



Przy barze lub ladzie także potrzebne są regały i to zazwyczaj bardzo niestandardowe z powodu małej ilości miejsca. Również transport gotowych dań, oraz wywóz naczyń nie będzie problemem dzięki wózkowi kelnerskiemu stworzonemu w oparciu o system regatów Upp.



REGAŁY

które wykorzystasz w Swojej gastronomii. Poza magazynowaniem produktów, regały spełnią funkcję również w Twojej kuchni lub na sali.

W kuchni potrzebne są przecież regały na produkty które są aktualnie używane, na garnki i inne przybory kuchenne. Dzięki wielu rozmiarom półek oraz wysokościom, jesteśmy w stanie stworzyć maksymalnie dopasowany regał dla potrzeb Twojej kuchni, z dowolną ilością półek.

SKLEPY

Regały Ultra Power, świetnie nadają się do ekspozycji towaru w sklepie. Konstrukcja regału sprawia, że produkt jest bardziej widoczny, dostępny z każdej strony, a kolor chromu będzie pasował do każdego wystroju sklepowego.

Gwarantowane obciążenie 270kg (równomiernie rozłożonego ciężaru) na półkę pozwala na umieszczanie dużej ilości produktów.

Dowolne dokładanie lub odejmowanie półek, zmiana ich wysokości, łączenie regałów w różne ciągi, oraz możliwość zamontowania kół w dowolnym momencie sprawia, że bardziej elastyczny system regałów przeznaczonych do wyposażenia sklepu nie znajdziecie.

Już dziś zapytaj Swojego dostawcę o regały Ultra Power.



REGAŁY DO ZASTOSOWANIA W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH:

kuchnie / pokoje gościnne / biura domowe / garaże /
piwnice / garderoby / sypialnie / spiżarnie

Nasze regały to wielofunkcyjne rozwiązania, dopasowane do indywidualnych potrzeb każdego klienta. Pozwalają wyeksponować każdą grupę towarów przy wykorzystaniu przestrzeni.

Na naszych wytrzymałych regałach swobodnie można postawić sprzęt komputerowy, sprzęt RTV, AGD itp.



REGAŁY DO ZASTOSOWANIA W **OBIEKTACH SŁUŻBY** **ZDROWIA:**

- / MAGAZYNY SKŁADOWANIA LEKÓW
- / BLOKI OPERACYJNE
- / WÓZKI DO PRZEWOŻENIA POŚCIELI
- / WÓZKI DO ROZWOŻENIA JEDZENIA PO SALACH CHORYCH
- / REGAŁY DO UŻYTKU OGÓLNEGO W KUCHNIACH
- / GABINETY DENTYSTYCZNE

Oferowane przez nas systemy w zakresie rozwiązań konstrukcyjnych dają uniwersalne możliwości rozbudowy.

Z systemu naszych półek można budować kilkadziesiąt regałów o różnych rozmiarach. Montaż i demontaż w bardzo krótkim czasie, nie wymaga żadnych narzędzi i jest w pełni skalowalny.



LISTA MOŻLIWYCH POMIESZCZEŃ SZPITALNYCH **DO WYPOSAŻENIA:**

- I. Oddział przyjęć i pomocy doraźnej.
- II. Oddziały szpitalne (łóżkowe) zuniifikowane.
- III. Oddział anestezjologii i intensywnej terapii.
- IV. Stacja dializ.
- V. Blok operacyjny.
- VI. Centralna sterylizatornia.
- VII. Kuchnia.
- VIII. Pralnia.
- IX. Zakład patomorfologii.
- X. Zespół opieki dziennej.
- XI. Centrum krwiodawstwa.
- XII. Dział ekspedycji.
- XIII. Dział zapewnienia jakości.



CZEGO POWINIENIEŚ OCZEKIWAĆ OD REGAŁÓW PRZEZNACZONYCH DO CHŁODNI?

Regały do chłodziń powinny przede wszystkim być odporne na wilgoć i niskie temperatury (nie rdzewieć). Jednak jest kilka równie ważnych cech które taki regał musi spełniać, a są to:

- Odpowiednia nośność (wytrzymałość na obciążenia)
- Odpowiednia Cyrkulacja powietrza, w celu ochrony przed wilgocią
- Ochrona przed mikroorganizmami (pleśnie, grzyby etc.)
- Stabilność (bezpieczeństwo jest najważniejsze)
- Możliwość rozbudowy (pozwała zaoszczędzić sporo pieniędzy)
- Proste w montażu
- Dobra cena była by idealnym dopełnieniem

Regały antybakteryjne do chłodziń marki Ultra Power, spełniają powyższe wymagania w całości, ponieważ posiadają **powłokę antybakteryjną noMICRO** a w dodatku są częścią kompleksowego systemu przechowywania który bardzo szybko i tanio możesz wdrożyć w Swojej firmie (nie tylko w chłodni).

Powłoka noMICRO, to ochrona przeciw-bakteryjna, nieszkodliwa dla ludzi i zwierząt, zabójcza dla Bakterii, pleśni, grzybów etc.

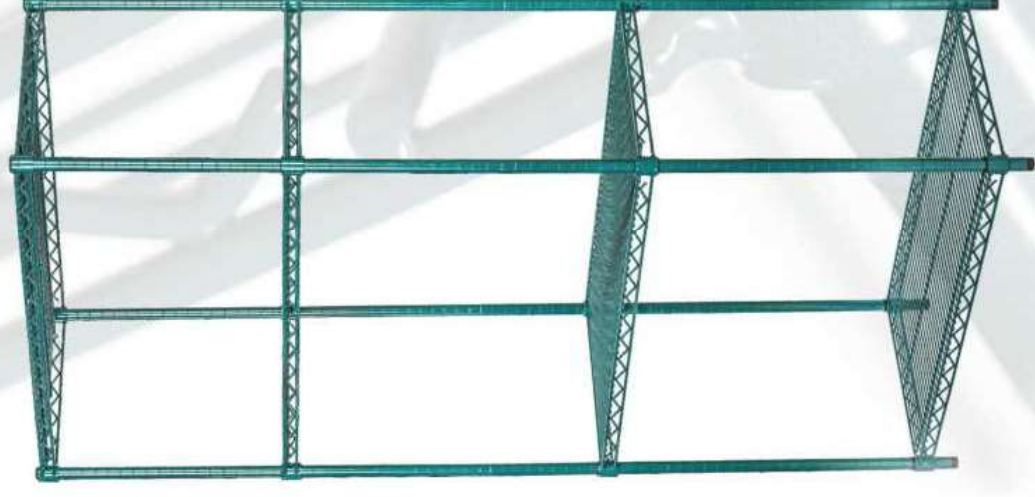
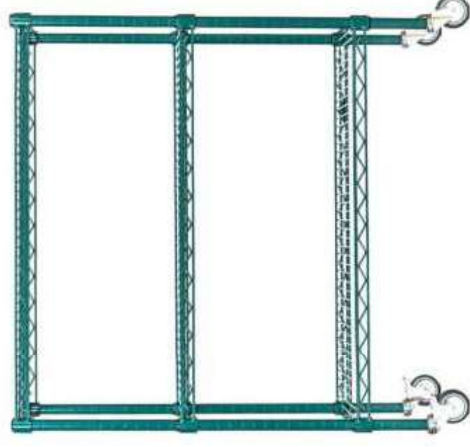
	Ultra Power noMICRO	REGAŁY NIERDZEWNE	REGAŁY ALUMINIOWO- POLIPROPYLENOWE
NIERDZEWNOŚĆ	✓	✓	✓
WYSOKA NOŚNOŚĆ	✓	✓	✓
CYRKULACJA POWIETRZA	✓		✓
STABILNOŚĆ	✓	✓	✓
MOŻLIWOŚĆ ROZBUDOWY	✓		✓
ŁATWOŚĆ MONTAŻU	✓		✓
OCHRONA ANTYBAKTERYJNA	✓		
DOBRA CENA	✓		



REGAŁY **noMICRO** Z POWŁOKĄ ANTYBAKTERYJNĄ

NAJWAŻNIEJSZE CECHY REGAŁÓW Z POWŁOKĄ **noMICRO**:

- / O cynk + Żywica Epoksydowa jako zabezpieczenie antykorozyjne odporne na zarysowania
- / Powłoka noMICRO, to ochrona przeciw-bakteryjna, nieszkodliwa dla ludzi i zwierząt, zabójcza dla Bakterii, pleśni, grzybów etc.
- / Jest odporny na wilgotne warunki atmosferyczne - możliwe jest stosowanie w chłodniach i mroźniach
- / Regały pokryte warstwą cynku oraz żywicy epoksydowej odpornej na ścieranie
- / Jest 40% tańszy od regałów nierdzewnych
- / Gwarancja antykorozyjna
- / Jeden regał zmontujesz w kilka minut (montaż w 3 powtarzalnych krokach)
- / Przystawne półki: w regale możemy umieszczać półki na dowolnej wysokości co 2,5cm
- / W prosty sposób zabudujesz narożniki w pomieszczeniu Stworzysz rozbudowane ciągi regałowe (14 rozmiarów półek do dyspozycji)
- / Ogromna nośność: 270kg/ 1 półka (jest to rzeczywista nośność pojedynczej półki, w której ciężar jest rozłożony równomiernie) 950kg/ regał
- / Bardzo dobra cyrkulacja powietrza dzięki siatkowej konstrukcji



WYSOKA JAKOŚĆ WYKONANIA - NAJNIŻSZA CENA W POLSCE!

WILGOTNE
POMIESZCZENIA

CHŁODNIE MROŻNIE BASENY KUCHNIE



REGAŁY METALOWE Z **PODWÓJNĄ OCHRONĄ** ANTYKOROZYJNĄ ORAZ Z POWŁOKĄ ANTYBAKTERYJNĄ noMICRO, TO DOSKONAŁA ALTERNATYWA DLA REGAŁÓW NIERDZEWNYCH

- NIŻSZA CENA NAWET O 40%

INFORMACJE **TECHNICZNE**



CECHY WYRÓŻNIAJĄCE PRODUKTY **ULTRA POWER**

Parametry siatki: 6.2/6.2/4.6/3.6mm

Maksymalne obciążenie na półkę: 270kg (równomiernie rozłożonego ciężaru)

Maksymalne obciążenie na regał: 950kg

Regulacja wysokości półtek: co 2,5cm

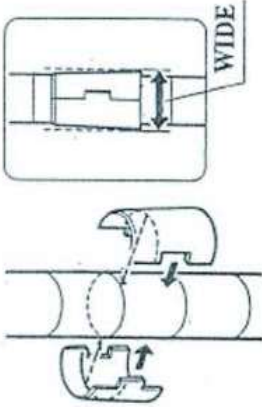
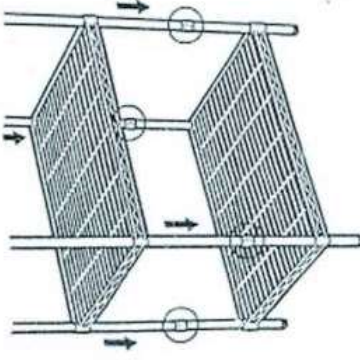
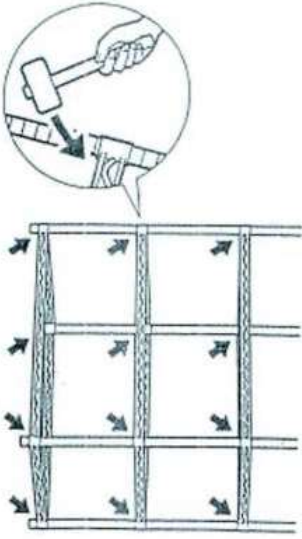
Regulacja regału w poziomie: dzięki wykręcanym stopkom poziomującym

Rozbudowa: poprzez dokładanie lub odejmowanie półtek

Łączenie w ciągi: regały można łączyć w ciągi stosując odpowiednie akcesoria, lub bez akcesoriów

Montaż: 3 powtarzalne kroki bez użycia narzędzi



	Krok 1 Wypakuj z kartonu wszystkie elementy słupków, a następnie skręć ze sobą część z regulatorem wysokości z częścią posiadającą plastikową zatyczkę.
	Krok 2 Na tak przygotowane słupki, mocujemy plastikowe elementy montażowe do pierwszej półki. Pamiętaj aby każdy znajdował się na tej samej wysokości. Postępuj dokładnie jak na rysunku.
	Krok 3 Następnie zacznij zakładać półkę na wcześniej zamocowane elementy montażowe. Aby założyć kolejną półkę postępuj dokładnie jak w kroku nr 2. Czynność powtarzamy tyle razy ile posiadasz półek.
	Krok 4 Po umieszczeniu wszystkich półek, należy wszystkie porządnie dobić młotkiem gumowym, tak aby zaciśnięły się na mocowaniach. Dobijamy w miejscach wskazanych na rysunku, czyli narożnikach każdej półki.

WYKAZ CZĘŚCI W REGALE 4-PÓŁKOWYM



Słupki - 4szt.

Rozmiary 182 cm oraz 200 cm, pakowane są w dwóch częściach, które należy ze sobą skrócić (Krok 1)



Półki - 4szt.

Półki o długościach 152cm oraz 183cm pakowane są po 2szt. w kartonie. Pozostałe rozmiary pakowane są po 4szt. w kartonie



Mocowanie półki - 16szt.

Do każdej półki dołączone są 4 mocowania składające się z 2 połówek.



WÓZKI PIEKARNICZE

GWARANCJA
JAKOŚCI

WÓZKI PIEKARNICZE

Główne korzyści dla Twojej piekarni:

Chrupiące pieczywo - dzięki zastosowaniu formy siatkowej półek, Twoje pieczywo odparowuje równomiernie z każdej strony.

Uproszczony montaż - to atut, który docenisz tuż po otrzymaniu swojego wózka.

Wzmocnione półki - gwarantują wytrzymałość na duże obciążenie.

Łożyskowe obramowanie koła - sprawiają, że wózek prowadzi się jeszcze lepiej mimo dużych obciążeń.

Tania rozbudowa - w każdym momencie możesz zwiększyć pojemność wózka przez dodanie kolejnej półki.

Stal chromowana - to nie tylko ochrona antykorozyjna ale bardzo estetyczny wygląd.

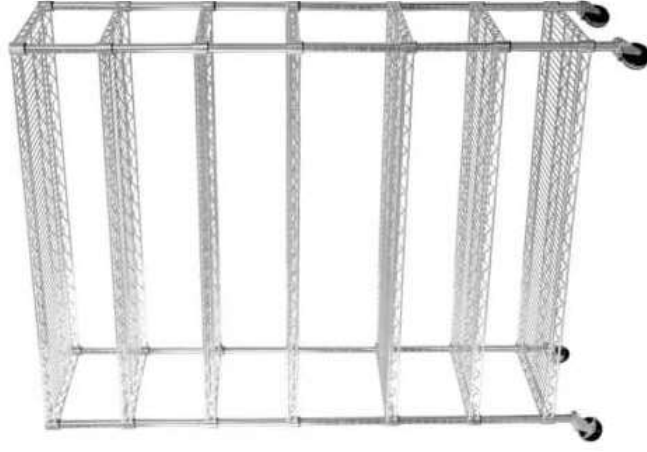
Atest - dla bezpiecznego kontaktu z żywnością.

Wysoka jakość gwarantuje długoletnie użytkowanie.
Kupujesz wózek na lata.

Tania rozbudowa to niewątpliwie ważny element dla każdego właściciela piekarni. Wózki Ultra Power rozbudujesz o kolejne moduły w każdym momencie, choćby za rok lub dwa od ich zakupu. Wystarczy, że pojawi się potrzeba zwiększenia produkcji. Nie musisz od razu nabywać całego wózka wystarczy jedna, dwie lub więcej pótek dołożyć do tego, który już posiadasz.

Od 14 lat koncentrujemy się na tym innowacyjnym i nowoczesnym systemie regałów i wózków chromowanych, dlatego jesteśmy zobowiązani oferować najwyższą jakość produktu wśród innych dostępnych na rynku, oraz być do Państwa dyspozycji zawsze, kiedy będzie to niezbędne.

Wybierz jeden z modeli wózków do chleba lub do bułek i **dołącz do grona zadowolonych użytkowników.**



ATESTY

NSF International

RECOGNIZES

Dane dostawcy zostały zamazane z powodu ścisłej tajemnicy handlowej

AS COMPLYING WITH NSF/ANSI 2 AND ALL APPLICABLE REQUIREMENTS,
PRODUCTS APPEARING IN THE NSF OFFICIAL LISTING ARE
AUTHORIZED TO BEAR THE NSF MARK.



This certificate is the property of NSF International and is not valid for resale or other use without the express written consent of NSF International.

March 28, 2014
Certificate C0182392-01

Samir Krol
Global Manager, Director, Food Safety Product Certification



SWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

Niniejsza świadectwa jest, że dany wytworzony wyrob
z zachowaniem przy produkcji, wzbogaceniach i przetwarzaniu,
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka i nie powoduje
innych skutków szkodliwych dla zdrowia.

This is to certify that the below named product,
being manufactured in accordance with the requirements of the
regulations, does not constitute a health hazard or cause any other
adverse effects on human health.

Wyroby/Products: rydze mrożone (frozen mushrooms)
Zastosowane/Used: do produkcji żywności (for food production)
Przeznaczenie/Intended for: konsumpcja (consumption)

Producent/Manufacturer: FG Sp. z o.o. ul. Żywiec 2821, 03-538 Warszawa

Swiadectwo wydane dla: FG Sp. z o.o. ul. Żywiec 2821, 03-538 Warszawa

Niniejsze świadectwo może być używane do celów informacyjnych, nie stanowi jednak gwarancji, że wyrob jest wolny od wszelkich szkodliwych substancji. Wyrob może być używany do celów innych niż te, dla których został przeznaczony. Niniejsze świadectwo nie jest dokumentem, który może być używany do celów innych niż te, dla których został przeznaczony.

This certificate may be used for informational purposes only, it does not constitute a warranty that the product is free from all harmful substances. The product may be used for purposes other than those for which it was intended. This certificate is not a document that can be used for purposes other than those for which it was intended.

Data wytworzenia świadectwa: 2014-04-01

Swiadectwo ważne do: 2018-04-01

Strona 1 z 1

www.pzh.gov.pl



SWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

Niniejsza świadectwa jest, że dany wytworzony wyrob
z zachowaniem przy produkcji, wzbogaceniach i przetwarzaniu,
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka i nie powoduje
innych skutków szkodliwych dla zdrowia.

This is to certify that the below named product,
being manufactured in accordance with the requirements of the
regulations, does not constitute a health hazard or cause any other
adverse effects on human health.

Wyroby/Products: rydze mrożone (frozen mushrooms)
Zastosowane/Used: do produkcji żywności (for food production)
Przeznaczenie/Intended for: konsumpcja (consumption)

Producent/Manufacturer: FG Sp. z o.o. ul. Żywiec 2821, 03-538 Warszawa

Swiadectwo wydane dla: FG Sp. z o.o. ul. Żywiec 2821, 03-538 Warszawa

Niniejsze świadectwo może być używane do celów informacyjnych, nie stanowi jednak gwarancji, że wyrob jest wolny od wszelkich szkodliwych substancji. Wyrob może być używany do celów innych niż te, dla których został przeznaczony. Niniejsze świadectwo nie jest dokumentem, który może być używany do celów innych niż te, dla których został przeznaczony.

This certificate may be used for informational purposes only, it does not constitute a warranty that the product is free from all harmful substances. The product may be used for purposes other than those for which it was intended. This certificate is not a document that can be used for purposes other than those for which it was intended.

Data wytworzenia świadectwa: 2014-04-01

Swiadectwo ważne do: 2018-04-01

Strona 1 z 1

www.pzh.gov.pl

00-781 Warszawa, ul. Chałubińskiego 28, tel.: +48 22 849 74 12, fax: +48 22 849 74 84, e-mail: nize@pzh.gov.pl, www.nize.gov.pl

