

HYGIENIC STORAGE SYSTEMS

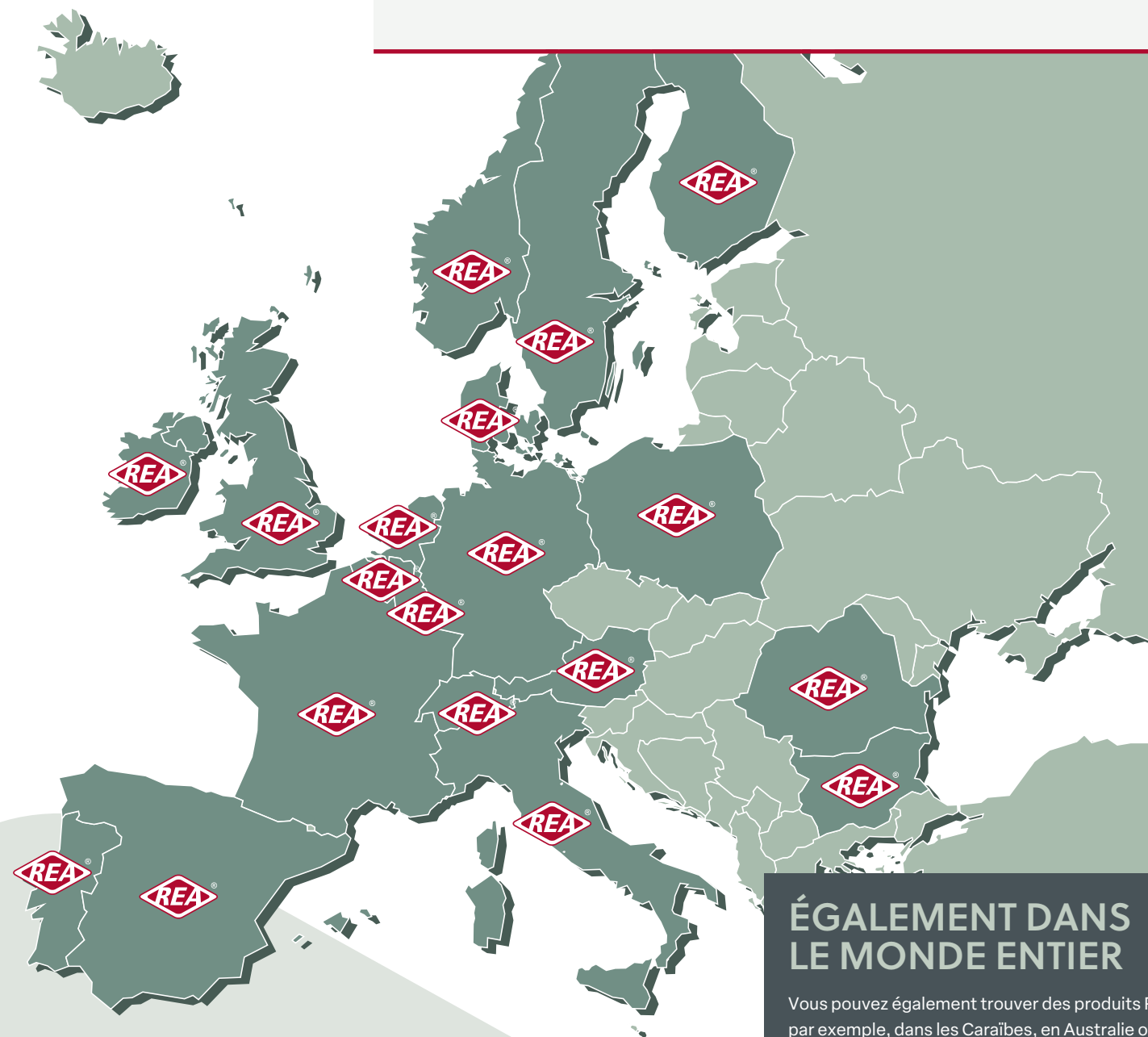
HYGIÈNE OPTIMALE,
STOCKAGE FACILE

FR



ZONES DE LIVRAISON EN EUROPE

REA Industrie en Handelsonderneming fournit des systèmes de stockage en plastique de qualité supérieure dans toute l'Europe. Nous proposons des solutions qui répondent aux normes les plus strictes en matière de stockage hygiénique. Découvrez dès aujourd'hui comment REA peut aider votre entreprise à fonctionner de manière plus efficace et plus hygiénique, où que vous soyez.



ÉGALEMENT DANS LE MONDE ENTIER

Vous pouvez également trouver des produits REA, par exemple, dans les Caraïbes, en Australie ou en Nouvelle-Zélande.

BIENVENUE CHEZ REA



Nous sommes fiers de produire des systèmes de stockage en plastique de qualité supérieure qui répondent à des normes strictes. Depuis plus de 60 ans, nous sommes un partenaire fiable pour les entreprises qui accordent de l'importance à l'hygiène, à la durabilité et à la fonctionnalité.

Que vous travailliez dans l'industrie alimentaire, chimique ou pharmaceutique, nos systèmes offrent fiabilité et efficacité.

Nos produits répondent aux normes les plus strictes en matière de stockage hygiénique. Explorez notre gamme de produits et laissez-vous inspirer par nos solutions qui améliorent la gestion de vos activités.

Chez REA, nous nous efforçons d'établir des relations à long terme basées sur la confiance, la qualité et le service. Contactez-nous pour trouver la solution idéale à vos besoins.

Cordialement,

Hubert van Hooren
Directeur

UN PEU D'HISTOIRE

En 1964, Siebe Rijploeg, fondateur de REA, a mis au point une étagère de stockage en plastique. Cette étagère était aussi simple que révolutionnaire. REA a été le premier à commercialiser un système de stockage en plastique qui répondait à un besoin urgent de l'industrie alimentaire. Ce fut un succès.

Les aliments peuvent enfin être stockés de manière hygiénique. Les produits en plastique étaient également innovants dans les piscines, les installations sportives, les centres de loisirs et de rééducation, et comme aujourd'hui, ils ont donné d'excellents résultats. Au fil des ans, les systèmes ont été perfectionnés et REA a acquis une bonne réputation dans le monde entier.



L'IMPORTANCE D'UN STOCKAGE HYGIÉNIQUE

Dans l'industrie alimentaire, la sécurité alimentaire est d'une importance capitale. Chaque étape du processus, de la production à la consommation, doit répondre à des normes strictes pour garantir la santé des consommateurs.



Nos systèmes de stockage sont conçus dans un souci d'hygiène et de sécurité alimentaire. Chaque aspect de notre concept a été soigneusement étudié et optimisé.

L'une des principales caractéristiques de nos systèmes de stockage est l'utilisation de matériaux de haute qualité et faciles à nettoyer. Les surfaces lisses ne permettent pas aux bactéries et autres contaminants d'adhérer, ce qui garantit une hygiène optimale.

Avec REA, vous pouvez compter sur un stockage sûr et hygiénique de vos produits alimentaires, de la production à la consommation. Notre objectif est de vous fournir les outils dont vous avez besoin pour respecter les normes de sécurité alimentaire les plus strictes, afin que vous puissiez fournir à vos clients des produits de la plus haute



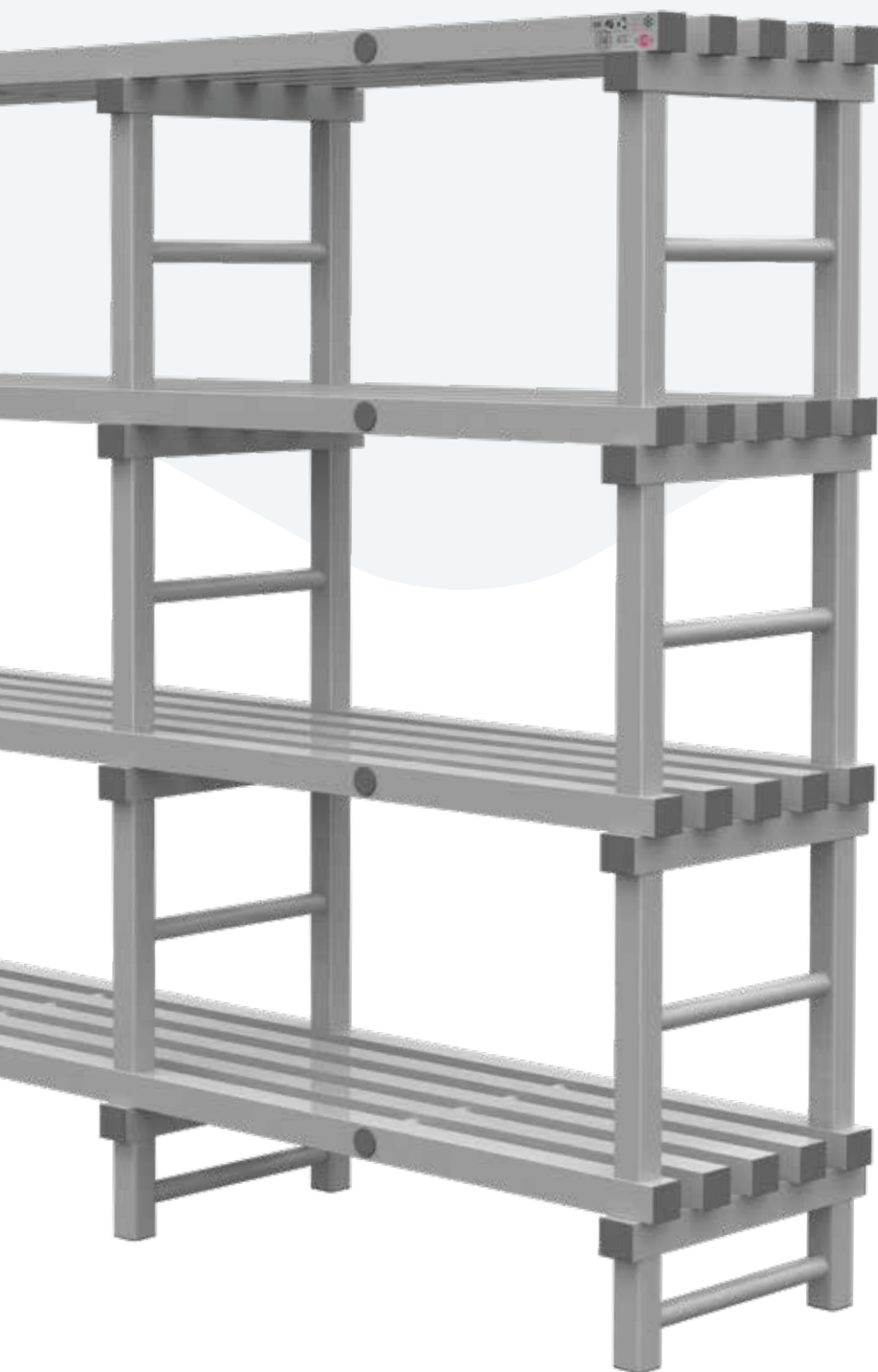
qualité. Découvrez dès aujourd'hui les avantages du stockage hygiénique avec REA et faites de la sécurité alimentaire une priorité dans votre entreprise.

Les systèmes de REA sont fabriqués à partir de matériaux plastiques de qualité supérieure, résistants aux chocs et ayant une capacité de charge élevée. La résistance à la température

est comprise entre -40° C et +80° C. Ces caractéristiques expliquent la longue durée de vie sans précédent de ces produits.

Tous les systèmes peuvent être fournis en version mobile. Les systèmes mobiles peuvent également être équipés de roulettes d'impact en caoutchouc pour protéger les murs et les châssis de fenêtres.

NOS SYSTÈMES DE STOCKAGE SONT TRÈS POLYVALENTS



Les solutions de REA sont disponibles dans de nombreuses tailles différentes, ce qui permet une utilisation optimale de l'espace. Qu'il s'agisse d'organiser votre stock, d'optimiser votre chambre froide ou de répondre à des besoins spécifiques. Grâce à la facilité d'assemblage et à la conformité totale à la norme HACCP, vous pouvez vous fier à la qualité de nos systèmes.

Visitez notre site web www.rea.nl pour plus d'informations.

C'EST POUR ÇA QUE VOUS CHOISISSEZ REA

Pourquoi devriez-vous choisir REA ? Nos systèmes de rayonnages en plastique solides et modulaires sont légers et hygiéniques. Ils sont parfaits pour répondre aux besoins de stockage les plus divers. En mettant l'accent sur la qualité des produits et l'orientation client, nous sommes depuis soixante ans un fournisseur fiable pour d'innombrables entreprises dans de nombreux secteurs d'activité.

Classic, Design et Grey

Les systèmes de stockage en plastique REA sont disponibles avec des profils de tubes verts et gris. Classic et Design sont tous deux en vert, avec Classic doté de la finition rouge traditionnelle et Design de la finition grise. Grey est la (nouvelle) variante avec des profils de tubes gris et une finition grise.



Classic



Design



Grey

Design hollandais original

Depuis soixante ans, les systèmes de stockage en plastique REA font preuve d'une fiabilité quasi indestructible. Ils sont reconnaissables à leurs couleurs caractéristiques et à leur aspect robuste. Ce produit néerlandais original offre une solution fiable et durable à tous les utilisateurs.

Fabrication sur mesure

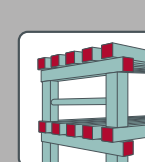
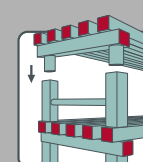
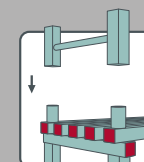
Avec REA, vous pouvez tirer le meilleur parti de n'importe quel espace, notamment grâce aux nombreuses dimensions de profondeur, de hauteur et de largeur prévues dans le programme de livraison standard. Informez-vous sur les possibilités qui s'offrent à vous.

HACCP

Le plastique est de bonne qualité, facile à nettoyer et ne rouille pas. Les systèmes de stockage en plastique REA répondent donc parfaitement aux directives de la réglementation HACCP.

Montage aisé

Les systèmes de rangement REA sont conçus pour être assemblés sans effort. Sans outils ni connaissances techniques, vous pouvez commencer à utiliser le système de stockage en un rien de temps.





BOUCHERIE DENNIS VAN DE VEN

L'EFFICACITÉ EN ACTION

➔ **Dennis van de Ven est l'heureux propriétaire de sa boucherie artisanale, située à Schijndel. Sa boucherie propose un large éventail de viandes fraîches de qualité supérieure, ainsi que de nombreuses préparations artisanales. Dennis nous raconte ici son expérience avec les produits REA.**

« Nous sommes en activité depuis 19 ans et les rayonnages de REA brillent de mille feux depuis 19 ans. Le choix de REA était logique pour nous car il s'agit d'une entreprise locale située à Schijndel. Leurs rayonnages sont durables et résistants. En fait, cela se voit, car nous les utilisons toujours. De plus, ils sont faciles à nettoyer. De beaux matériaux, donc. La durabilité, la qualité et la beauté des produits ont été les raisons décisives

pour lesquelles nous avons choisi les rayonnages REA.

Outre les étagères, nous disposons également de chariots à roulettes pour pouvoir les déplacer. En outre, nous disposons d'une armoire à épices qui a été entièrement aménagée par REA. Ils sont parfaits et résistants, ce qui est nécessaire pour qu'ils ne se cassent pas si vous les percuetez. C'est idéal.

Nous utilisons également les plaques de recouvrement de REA, en particulier pour les petits articles. Ainsi, les petits objets ne tombent pas et restent droits. La coopération avec REA se déroule très bien, c'est certain. Chez REA, les étagères ne présentent qu'un seul inconvénient. Vous n'achetez leurs étagères qu'une seule fois, après quoi vous n'avez plus besoin d'en acheter de nouvelles, haha.

J'ai encore un conseil à donner à REA : ne changez pas trop le concept. Une couleur différente pourrait peut-être être intéressante pour de nouveaux marchés, mais le design actuel est clairement reconnaissable.

Je suis très satisfait des produits REA. Ils répondent à toutes nos exigences en termes de durabilité, de qualité et de facilité d'utilisation. En résumé, les étagères REA sont un atout précieux pour notre boucherie ».

HOTEL VAN DER VALK EINDHOVEN - BEST

CONSERVÉ AU FRAIS ET BIEN ORGANISÉ

Edgar Bolwerk, chef de projet chez Van der Valk, a récemment supervisé le prestigieux projet du nouvel hôtel Van der Valk à Eindhoven-Best. Grâce à sa longue expérience et à son sens du détail, il a joué un rôle clé dans la réalisation de ce magnifique hôtel. Edgar nous fait part de ses réflexions et de ses expériences sur le plan d'aménagement, les défis rencontrés pendant la construction et la collaboration avec REA.

« Je m'appelle Edgar Bolwerk, chef de projet chez Van der Valk, et j'ai eu le privilège de superviser le nouvel hôtel Van der Valk Eindhoven-Best pendant la construction. Lors de l'aménagement de nos hôtels, Daimy et Alice van der Valk collaborent avec un architecte d'intérieur et éventuellement un designer. Pour l'hôtel d'Eindhoven-Best, ils ont choisi un thème des années 1970, avec beaucoup de tons dorés et roses combinés à des couleurs naturelles. Il est important pour nous que les clients se sentent immédiatement à l'aise dans l'hôtel, et c'est exactement ce qu'exprime ce thème.

Pendant la construction, nous avons été confrontés à un défi spécifique concernant le stockage dans nos entrepôts frigorifiques. Nous avons des chambres froides et des congélateurs de grande taille, ce qui signifie que nous avons également besoin d'étagères plus hautes. Nous les avons fait fabriquer sur mesure. Nous avons tout planifié avec soin et nous nous sommes concertés pour trouver la meilleure solution. Pour nous, il est essentiel qu'un fournisseur offre à la fois qualité et flexibilité. Nous choisissons toujours des marques premium pour nos appareils de

cuisine et autres équipements, y compris les étagères de rangement. Après tout, vous ne souhaitez pas vous contenter de sous-marques lorsqu'il s'agit de composants aussi importants.

L'autre jour, je me suis rendu dans un ancien établissement Van der Valk et il y avait encore des étagères REA datant de plus de 30 ans. Cela en dit long sur la durabilité et la qualité de leurs produits. Van der Valk a toujours accordé une grande importance à l'hygiène, ce qui explique sans doute le choix de REA à l'époque.

Nous achetons principalement des rayonnages chez REA, mais nous avons été agréablement surpris par les possibilités offertes par les chariots à roulettes et autres. Nous en avons donc maintenant, et nous les utilisons beaucoup. Les étagères REA offrent de nombreux avantages ; en particulier, les

caractéristiques supplémentaires telles que les roues et les hauteurs réglables facilitent le nettoyage et le déplacement des étagères.

La collaboration avec REA se déroule à merveille. Une fois qu'ils sont en place, ils sont en place. Les produits restent en bon état pendant des années, comme tous nos autres investissements. Tout le monde apprend à les utiliser et personne n'a plus à s'en préoccuper.

Au sein de notre groupe, tout le monde est enthousiaste à propos des étagères, mais tout le monde ne connaît pas toutes les possibilités. Nous avons découvert beaucoup de choses par nous-mêmes. Je pense que REA peut faire encore plus pour montrer ce qui est possible et mieux informer les clients à ce sujet.

Je suis très satisfait des produits REA. Ils répondent à toutes nos exigences en termes de qualité, d'hygiène et de facilité d'utilisation. En bref, les étagères REA constituent un atout précieux pour nos installations chez Van der Valk. »



DOMAINES D'APPLICATION

REA fabrique des systèmes de stockage en plastique pour une large gamme d'applications. REA propose une solution de haute qualité, flexible et unique en son genre, en particulier lorsque l'hygiène est requise. En outre, nos systèmes de stockage ont fait preuve d'une longévité sans précédent. Mais pourquoi notre système est-il si adapté à votre secteur ?



ALIMENTATION

- Idéal pour le stockage des provisions.
- Aménagement efficace pour les entrepôts frigorifiques et les chambres froides.
- Conforme aux réglementations de l'industrie alimentaire.
- S'inscrit parfaitement dans les principes de la réglementation HACCP.
- Systèmes de stockage pour, par exemple, les supermarchés, les boucheries, les boulangeries, les transformateurs de viande, les transformateurs de produits laitiers, les transformateurs de poisson, les volaillers, les traiteurs et les pâtisseries.



HORECA

- Idéal pour le stockage des provisions.
- Aménagement efficace pour les entrepôts frigorifiques et les chambres froides.
- Un système de stockage REA de qualité supérieure peut être utilisé pendant de nombreuses années.
- Tables de préparation pour la mise en place.
- Chariots à conteneurs pour un stockage et un transport pratiques.



LOISIRS

- Le système est solide et fiable.
- Le matériel de jeu, d'enseignement et auxiliaire peut être stocké de manière pratique.
- Lits d'éveil et tables à langer certifiés.
- Convient aux réglementations exigeantes du secteur des loisirs.
- L'hygiène et la sécurité vont de pair, ce qui est rassurant.
- Systèmes de stockage pour par exemple les piscines, les salles de sport, les centres de remise en forme, les saunas, les centres de sports aquatiques et les vestiaires.



NAUTISME

- Les systèmes de stockage sont robustes, légers et résistants à la mer.
- Le stock entreposé reste en place grâce aux rails anti-tempête, qui peuvent être déployés en cas de turbulences météorologiques.
- Tous nos systèmes de stockage peuvent être fixés au mur à l'aide de supports spéciaux.
- L'agencement efficace est particulièrement utile pour les salles de réfrigération et de congélation compactes dans le secteur nautique.
- Systèmes de stockage maritime, terrestre et offshore.



SOINS

- Les étagères sur mesure conviennent également très bien pour les entrepôts.
- Les chariots de service ou de cuisson peuvent être équipés de roues silencieuses.
- Très facile à nettoyer, conforme aux directives HACCP.
- Systèmes de stockage pour les hôpitaux, les maisons de repos, les maisons de retraite, les centres de rééducation, les cabinets de kinésithérapie, les laboratoires et l'industrie pharmaceutique.



FUNÉRAILLES

- Les chariots en plastique sont parfaits pour déplacer des objets tels que les arrangements floraux, les couronnes et les fleurs.
- Un système silencieux et multifonctionnel.
- L'aspect des systèmes de stockage est neutre.
- Systèmes de stockage adaptés aux salons funéraires, aux crématoriums et aux cimetières.



Les possibilités de variation avec le système REA sont très étendues. Avez-vous une question spécifique ? N'hésitez pas à nous contacter.



PLASNET
alimentaire | loisirs | santé

REA Plasnet - Votre partenaire REA en France

Parc économique de la Sauer | 4 rue de l'étang | 67360 Eschbach | France
Tél : +33 (0) 3 88 05 00 19 | E-Mail : contact@rea-plasnet.fr | www.rea-plasnet.fr