



# GASTRO

LAGERTECHNIK

Catalogue général  
Gesamtkatalog



**D**epuis plus de 50 ans, la société *ROMAL AG* contribue avec passion, technologie, qualité et fiabilité à organiser et améliorer le mode de travail des personnes et des entreprises. Une réalité productive qui s'est toujours proposée comme partenaire fiable pour la conception de solutions et de systèmes modulaires fortement innovants afin de rationaliser et d'organiser les espaces de stockage à l'intérieur de tous locaux de travail. L'expérience acquise, les investissements continus en matière de technologie et de ressources humaines, le service d'assistance à un niveau international, permettent aujourd'hui à l'entreprise de se proposer en tant que point de référence valable là où des facteurs comme l'innovation, la qualité et le service deviennent indispensables. Un complexe de grande efficacité qui guide ses expériences vers des solutions innovantes et totalement fiables, en mesure de satisfaire, toujours et de façon correcte, les exigences les plus diversifiées de chaque client.



**S**eit mehr als 50 Jahren trägt die *ROMAL AG* mit Leidenschaft, technologischem Know-how, Qualität und Zuverlässigkeit dazu bei, die Arbeit von Personen und Firmen zu organisieren und zu verbessern. Das Produktionsunternehmen hat sich immer als zuverlässiger Partner bei der Planung von Baukastensystemen und Lösungen mit hohem innovativem Inhalt angeboten, um Lagerflächen in jedem Arbeitsmilieu optimal zu nutzen und zu rationalisieren. Die gereifte Erfahrung, kontinuierliche Investitionen in Technologie und menschliche Ressourcen sowie ein Kundendienstservice auf internationalem Niveau erlauben es der *ROMAL AG* heute, Maßstäbe zu setzen, wenn Faktoren wie Innovation, Qualität und Service unerlässlich werden. Ein Firmenkomplex von großer Effizienz, der seine Erfahrungen in innovative Lösungen von hoher Zuverlässigkeit einbringt und es versteht, unterschiedlichsten Kundenansprüchen stets auf optimale Weise gerecht zu werden.



	Assemblage sans l'aide d'outils spéciaux <i>Montage ohne Zuhilfenahme von Spezialwerkzeugen</i>		Portee maximale du module coulissant <i>Maximale Tragfähigkeit Gleitmodul</i>		Acier inox aisi 304 <i>Edelstahl AISI 304</i>
	Rapide à assembler <i>Schnell zusammenbaubar</i>		Portee maximale du module coulissant <i>Maximale Tragfähigkeit Bord</i>		Garantie <i>Garantie</i>
	Réalisable sur projet <i>Nach Plan realisierbar</i>		Grilles lavables en lave-vaisselle <i>Spülmaschinenfeste Gitter</i>		Nettoyage facile et rapide des locaux <i>Einfache und schnelle Reinigung der Lagerräume</i>
	Produit standard <i>Standardprodukt</i>		Adapte aux milieux réfrigérés <i>Geeignet für Kühlräume</i>		Emballage thermoretractile <i>Verpackung mit Schrumpffolie</i>
	Étagères réglables en hauteur tous les 15 cm <i>Alle 15 cm höhenverstellbare Borde</i>		Aluminium anodisé <i>Eloxiertes Aluminium</i>		Matériau recyclable <i>Recyclbares Material</i>



## im|92

Rayonnage suspendu  
*Gleitregal mit aufhängung* p. 4

---

Easy Compact  
*Easy Compact* p. 10

---

Rayonnage modulaire  
*Modulares Regalsystem* p. 14

---

Smarty - Chariots à usages multiples  
*Smarty - multiservice wagen* p. 20

---

Chariot exposition  
*Präsentierwagen* p. 25

---

Chariot modulaire  
*Bausteinwagen* p. 25

---

Plate-forme  
*Podest* p. 27

---



## im|09

Rail à viande  
*Führungsschienen* p. 30

---

Portique à viande  
*Traggestell* p. 38

---

Penderies  
*Hakenstangen* p. 42

---



## im|97

Protect Line  
*Protect Line* p. 46

---



## ■ Étagères | Chariots

Les étagères modulaires et les chariots du système IM 92 représentent la solution idéale pour organiser, transporter, exposer et augmenter au maximum votre espace de stockage tout en respectant les normes d'hygiène. Les secteurs d'applications du système IM 92 vont du secteur catering au secteur hôtelier, des chambres froides à tout le secteur alimentaire, du pharmaceutique aux dépôts en général.

Entièrement réalisés en alliage d'aluminium anodisé ou en acier inox, ils garantissent une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité ainsi qu'un haut niveau d'hygiène. Stables et solides, ils ne nécessitent pas de fixations ni d'ancrages particuliers; ils supportent de lourdes charges avec un minimum de flexion. L'extrême simplicité et la rapidité de montage obtenue grâce au système à encastrement breveté de Italm modular permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils spéciaux. Le design élégant et le vaste choix de dimensions standard assurent une grande adaptabilité et permettent de nombreuses combinaisons tout en économisant fortement l'espace et offrant un excellent rapport qualité-prix.

**pag. 6** | Rayonnage suspendu

**pag. 12** | Easy Compact

**pag. 16** | Rayonnage modulaire

**pag. 22** | Smarty - chariot multiservice

**pag. 26** | Chariot

## ■ Regal | Wagen

*Modulare Regalsysteme und Wagen des Systems IM 92 sind die ideale Lösung für alle, die den verfügbaren Lagerraum unter Bewahrung der Hygienenormen bestmöglich organisieren und vergrößern bzw. Produkte verfahren und ausstellen wollen. Die Anwendungsbereiche des Systems IM 92 reichen von Catering bis zum Hotelsektor, von Kühlzellen bis zum gesamten Lebensmittelsektor, vom pharmazeutischen Bereich bis zu Lagern im Allgemeinen. Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen oder Edelstahl gefertigten Regalsysteme garantieren eine lange Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion sowie einen hohen Hygienestandard. Stabil und fest, benötigen die Regale keine besondere Befestigung oder Verankerung und halten hohen Belastungen mit minimaler Biegung statt. Die extrem einfach und schnell auszuführende Montage, die durch das patentierte Baukastensystem der Italm modular erreicht wird, ermöglicht den raschen, problemlosen Zusammenbau ohne Zuhilfenahme von Spezialwerkzeugen. Das elegante Design und die große Auswahl von Standardgrößen garantieren eine große Anpassungsfähigkeit und erlauben viele Kombinationen mit beachtlicher Platzersparnis sowie ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.*

**page 6** | Gleitregal mit aufhängung

**page 12** | Easy Compact

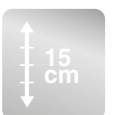
**page 16** | Modulares Regalsystem

**page 22** | Smarty - multiservice wagen

**page 26** | Wagen



## Rayonnage suspendu *Gleitregal mit Aufhängung*



### Optimisez plus d'espace.

**Les premières étagères qui déplacent les limites de l'espace disponible.**

**Jusqu'à 90% en plus de surface de stockage dans le même espace.**

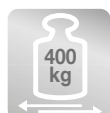
Ce nouveau modèle d'étagères représente la solution idéale pour organiser et augmenter l'espace de stockage disponible. Son système breveté innovant de coulissement aérien, fluide et silencieux, en fait le choix idéal pour pouvoir augmenter de 25% à 90% l'espace de surface de stockage par rapport aux systèmes d'étagères traditionnels. Réalisée en alliage d'aluminium anodisé avec des étagères en polyéthylène ou en aluminium, cette version représente un gain supérieur de l'espace utilisable, de plus grandes économies pour les installations frigorifiques et de réfrigération avec les économies d'énergie électrique que cela comporte. Son ingénieux système de suspension rend les opérations de nettoyage plus faciles et rapides sur toute la surface au sol, garantissant ainsi une meilleure hygiène des locaux. Le design moderne et élégant, la stabilité en toute sécurité, la facilité de montage et la grande capacité de charge en font la solution idéale pour organiser et augmenter au mieux l'espace disponible dans de nombreuses exigences d'application.



### Optimieren Sie Ihren Raum.

**Das erste Regalsystem, das die Grenzen des verfügbaren Raums ausdehnt. Bis zu 90% mehr Lagerfläche auf gleichem Raum.**

Dieses neue Regalmodell stellt die optimale Lösung dar, um den verfügbaren Lagerraum optimal zu nutzen und zu erhöhen. Das innovative, patentierte System der Gleitauflage, mit fließendem, geräuscharmem Mechanismus, macht das System zur idealen Wahl, wenn die Lagerfläche um 25 bis 90% im Vergleich zu einem traditionellen Regalsystem erhöht werden soll. Hergestellt aus eloxierten Aluminiumlegierungen mit Fächern aus Polyethylen oder Aluminium, erlaubt dieses Regalsystem eine Einsparung in Hinblick auf den benutzbaren Platz sowie bei der Installation von Kühl- und Klimaanlage, was wiederum zu einer Stromeinsparung führt. Dank der Aufhängung, die den Boden frei lässt, ist zusätzlich eine einfache und schnelle Reinigung des ganzen Fußbodens möglich, wodurch eine größere Hygiene im Raum gewährleistet wird. Das moderne und elegante Design, die sichere Stabilität, die einfache Montage und die hohe Tragfähigkeit machen das System zur idealen Lösung für diejenigen, die den verfügbaren Raum bestmöglich nutzen und vergrößern wollen - bei verschiedensten Anforderungserfordernissen.







Le premier système d'étagères coulissantes qui peut  
 augmenter l'espace de stockage jusqu'à 90% en plus  
 par rapport à un système d'étagères fixes.

*Das erste Gleitregal, das Ihren Lagerraum bis zu 90%  
 im Vergleich zu einem festen Regalsystem erhöhen kann.*

**Principaux secteurs d'application**  
**Hauptsächliche Anwendungsbereiche**

Alimentaire  
 Lebensmittel

Réfrigération industrielle  
 Industrielle Kühlung

Catering  
 Catering

Hôtelier  
 Hotelsektor

Pharmaceutique  
 Pharmabereich

Hospitalier  
 Krankenhäuser

Ameublement de bureau  
 Büroeinrichtungen

Dépôts  
 Lager

**Un système pour tout usage réalisable dans toutes les dimensions.**

Grâce à sa grande flexibilité, le système augmente et organise l'espace dans de nombreuses secteurs d'application et le vaste choix de dimensions standard garantit une grande adaptabilité, permettant de nombreuses combinaisons avec un remarquable gain de place.

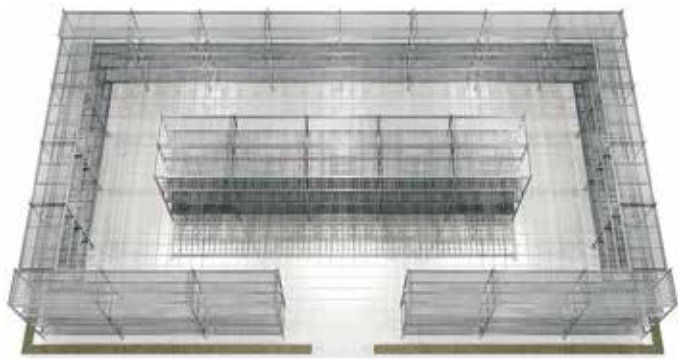
**Ein System für alle Anwendungsmöglichkeiten, das in jeder Größe hergestellt werden kann.**

*Aufgrund seiner großen Vielseitigkeit organisiert und erhöht das Regalsystem den Platz in verschiedenen Anwendungsbereichen; die große Auswahl von Standardgrößen garantiert eine große Anpassungsfähigkeit und erlaubt viele Kombinationen mit beachtlicher Platzersparnis.*





**Exemple d'augmentation des surface de stockage dans les chambres froides de 10x5,7 m**  
**Beispiel zur Erhöhung der Lagerfläche in einer Zelle von 10x5,7 m**



Étagère modulaire.  
Modulares Regalsystem.



Étagères aériennes coulissantes.  
Gleitregal mit Aufhängung.



**Maximum de stabilité et grande capacité de charge.**

Stables et solides, ils ne nécessitent pas de fixation ni d'ancrage particuliers ; ils supportent de lourdes charges avec un minimum de flexion. Chaque module coulissant a une portée d'environ 400 Kg, soit 1 600 Kg pour un module standard.

**Maximale Stabilität und hohe Tragfähigkeit.**

Die stabilen und festen Regale benötigen keine besondere Befestigung oder Verankerung und halten hohen Belastungen mit minimaler Biegung statt. Jedes Gleitmodul hat eine Tragfähigkeit von etwa 400 kg, was bei einem Standardmodell 1.600 kg Gesamtgewicht entspricht.

**Facile et rapide à installer.**

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement breveté de Italmodular permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils spéciaux.

**Hoher Hygienestandard.**

Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann sowie die innovative Aufhängung, die den Boden frei lässt und eine einfache, schnellere Reinigung des Raums ermöglicht, garantieren einen hohen Hygienestandard.





La solution idéale pour organiser et augmenter  
l'espace de stockage disponible.

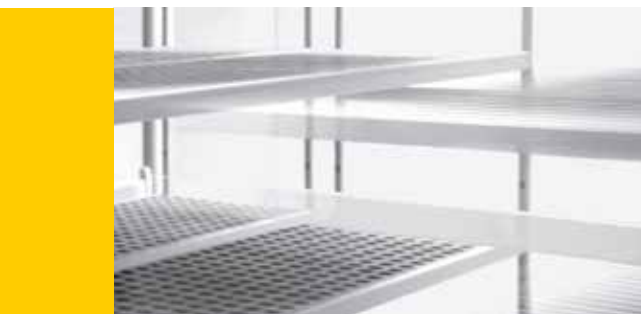
*Die optimale Lösung, um den verfügbaren  
Lagerraum perfekt zu nutzen und zu erhöhen.*

**Un système de coulissement fluide et silencieux.**

Une qualité de coulissement fluide avec un mouvement  
souple et silencieux.

**Gleitsystem mit fließendem, geräuschemem  
Mechanismus.**

*Fließende Gleitbewegung, weich und geräuscharm.*



**Inaltérable dans le temps.**

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 12 et 20 microns avec  
des étagères en polyéthylène ou en aluminium et des matériaux plastiques  
atoxiques, le système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la  
corrosion de l'eau et de l'humidité.

**Lange Haltbarkeit und Beständigkeit.**

*Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen (12 und 20 Mikron)  
gefertigten Regalsysteme, mit Fächern aus Polyethylen oder Aluminium  
und ungiftigem Kunststoff, garantieren eine hohe Beständigkeit gegen  
durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion.*





### Haut standard d'hygiène.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés ainsi que l'ingénieux système de suspension qui permet un nettoyage plus facile et plus rapide garantissent un haut standard d'hygiène.

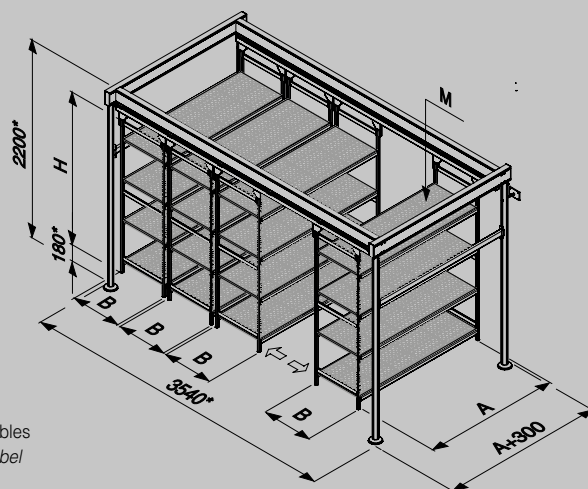
### Hoher Hygienestandard.

Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann sowie die innovative Aufhängung, die den Boden frei lässt und eine einfache, schnellere Reinigung des Raums ermöglicht, garantieren einen hohen Hygienestandard.

## Données techniques

### Technische Daten

(valeurs exprimées en mm) (Angaben in mm)



★: Variables

★: Variabel

### Configuration de base à 4 modules

Module de base coulissant

### Basiskonfiguration mit 4 Modulen

Basismodul Gleitregal

📦 (Kg)	A (mm)	B (mm)	H (mm)	N°
400	1505	557	1700	4

### Autres configurations possibles

Module coulissant

### Andere mögliche Kombinationen

Gleitmodul

A (mm)	📦 (Kg)	B (mm)	H (mm)	N°
532	400	373	1550	3 ÷ 13
620				
708				
798				
886				
974				
1062				
1152				
1240	577	2000		
1330				
1505				

📦: Portée maxi | Max. Tragfähigkeit

A: Longueur étagère | Länge Borde

B: Largeur | Breite

H: Hauteur | Höhe

N°: Nombre maxi. d'étagères | Max. Anzahl Borde

M: Module coulissant | Gleitmodul

### En option | Sonderzubehör

Barre antichute.

Fallschutzstab.

Séparateur.

Scheider.

Indicateur.

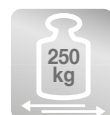
Anzeiger.



im|92



Easy Compact  
*Easy Compact*







### **Rayonnage aérien coulissant EASY COMPACT.**

**La solution idéale pour ceux qui recherchent plus d'espace de stockage, un niveau d'hygiène élevé et davantage d'économie.**

Ce système de rayonnage coulissant breveté, appelé EASY COMPACT, représente la solution idéale lorsque l'on souhaite organiser, augmenter et utiliser au mieux l'espace disponible, notamment dans de petits et moyens environnements, avec des charges légères et un investissement à un coût avantageux permettant une retombée économique dans de très brefs délais. Cette version de rayonnage coulissant, à travers l'utilisation de deux rails centraux de coulissement et de deux étagères centrales faisant office de support fixe, offre une grande versatilité de composition, une facilité de manutention de la marchandise, une excellente capacité de charge, une stabilité garantie et un niveau d'hygiène élevé.

### **Gleit-Hängeregal EASY COMPACT.**

**Die ideale Lösung bei Bedarf an mehr Lagerplatz, größerer Hygiene und zunehmender Rentabilität.**

*Dieses EASY COMPACT genannte patentierte System an Gleitregalen stellt die ideale Lösung dar, wenn vorhandener Platz gegliedert, erhöht und optimal ausgenutzt werden soll – v.a. bei leichter Last und mittelkleinen Räumen. Unter den genannten Umständen zahlt sich diese kostengünstige Investition in kürzester Zeit aus. Die Version des Gleitregals mit zentral verlaufenden Gleitschienen und zwei Seitenregalen als feste Stütze bietet vielseitige Kombinationsmöglichkeiten, sorgt für leichtes Handling der Ware, optimale Ladefähigkeit, große Stabilität und Hygiene.*





La solution idéale pour ceux qui recherchent plus d'espace de stockage, un niveau d'hygiène élevé et davantage d'économie.

*Die ideale Lösung bei Bedarf an mehr Lagerplatz, größerer Hygiene und zunehmender Rentabilität.*



**Surface variable.**

Grâce au rail de coulissement réglable, la largeur de l'étagère peut varier de 400 mm, s'adaptant ainsi aux différents espaces. Avec trois longueurs de rail seulement, des longueurs allant de 2300 à 2700 mm (rail de 2245 mm), de 2700 à 3100 mm (rail de 2645 mm) et de 3100 à 3500 mm (rail de 3045 mm) peuvent être couvertes.

**Veränderliche Oberfläche.**

*Dank der einstellbaren Gleitschiene kann man die Länge des Regals um 400 mm ändern und somit verschiedenen Räumen anpassen. Drei verschiedene Schienenlängen allein reichen aus, um folgende Längen abzudecken: von 2300 bis 2700 mm (Schiene à 2245 mm), von 2700 bis 3100 mm (Schiene à 2645 mm), von 3100 bis 3500 mm (Schiene à 3045 mm).*

**Standard d'hygiène élevé.**

Les deux modules centraux, une fois complètement soulevés, rendent plus simple le nettoyage du sol tout en garantissant un niveau d'hygiène élevé.

**Hoher Hygienestandard.**

*Die zwei vollständig erhöhten zentralen Module vereinfachen die Reinigung des Bodens und gewährleisten dadurch größere Hygiene.*

**Principaux secteurs d'application  
Hauptsächliche Anwendungsbereiche**

Alimentaire  
Lebensmittel

Réfrigération industrielle  
Industrielle Kühlung

Catering  
Catering

Hôtelier  
Hotelsektor

Pharmaceutique  
Pharmabereich

Hospitalier  
Krankenhäuser

Ameublement de bureau  
Büroeinrichtungen

Dépôts  
Lager



### Stabilité garantie et excellente capacité de charge.

Chaque module, coulissant et fixe, composé de 4 rayons, offre une stabilité garantie et une portée de 250 kg.

### Große Stabilität und optimale Ladefähigkeit.

Alle gleitenden und festen Module mit jeweils 4 Ebenen sind sicher und stabil sowie mit bis zu 250 kg belastbar.

### Un système réalisable et adaptable à toutes les compositions.

En utilisant les deux étagères latérales comme support, d'autres étagères fixes peuvent être unies, et cela même consécutivement, permettant, grâce à la modularité du système, de très nombreuses compositions afin d'organiser au mieux l'espace disponible.

### Ein vielseitiges, leicht anpassbares System.

Verwendet man die zwei seitlichen Regale als Stütze, können mehrere feste Regale zugleich angehängt werden. Die modulare Bauweise erlaubt zahlreiche Kombinationen zur bestmöglichen Gliederung des vorhandenen Raums.



### Facilité de manutention.

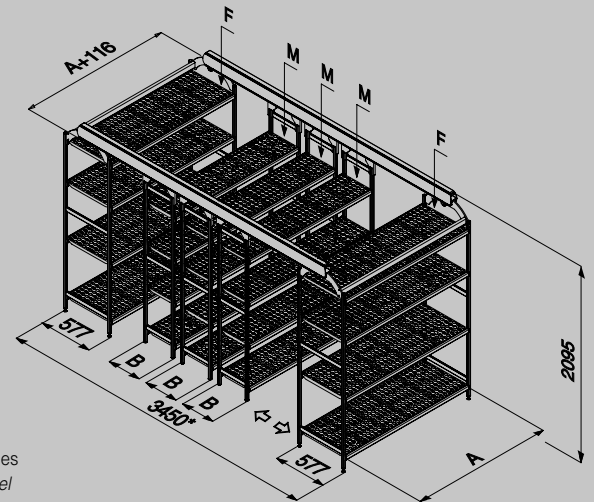
La caractéristique des rails centraux de coulissement et des deux étagères latérales comme support fixe permettent une manutention de la marchandise, en optimisant et en organisant au mieux l'espace disponible de chaque environnement.

### Einfaches Handling.

Durch die zentral verlaufenden Gleitschienen und die zwei seitlichen Regale als feste Stütze kann die Ware einfach bewegt werden, was wiederum zur Optimierung und bestmöglichen Aufteilung des jeweils vorhandenen Raums beiträgt.

## Données techniques Technische Daten

(valeurs exprimées en mm) (Angaben in mm)



\*: Variables

\*: Variabel

### Configuration de base à 5 modules Basis-Kombination mit 5 Modulen

2 modules fixes + 3 modules coulissants  
2 feste Module + 3 Gleitmodule

📦 (Kg)	A (mm)	B (mm)	H (mm)	N°
250	1505	475	2095	4

### Autres configurations possibles Andere mögliche Kombinationen

A (mm)	📦 (Kg)	B (mm)	H (mm)	N°
974	250	475	2095	4 ÷ 10
1062				
1152				
1240				
1330				
1505				
1682				
1770				
1858				
1946				

📦: Portée max | max. Tragkraft

A: Longueur rayon | Länge der Ebene

B: Largeur rayon module coulissant | Breite der Ebene Gleitmodul

H: Hauteur | Höhe

N°: Nombre max rayons | Max. Anzahl Ebenen

M: Module coulissant | Gleitmodul

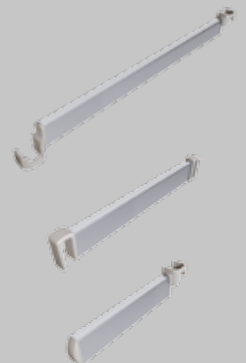
F: Module fixe | Festes Modul

### En option | Sonderzubehör

Barre antichute.  
Fallschutzstab.

Séparateur.  
Scheider.

Indicateur.  
Anzeiger.

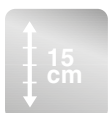




im|92



## Rayonnage modulaire *Modulares Regalsystem*



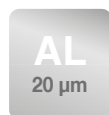
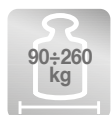
### Organise l'espace selon vos choix.

Grâce à sa grande flexibilité, ce système d'étagères organise et optimise l'espace dans tous les locaux. Réalisé en alliage d'aluminium anodisé avec des étagères en aluminium, en polyéthylène ou en acier inox AISI 304, ce système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité ainsi qu'un haut niveau d'hygiène. La qualité du système d'étagères modulaire IM92 est en effet garantie par les labels internationaux NF et NSF. Design élégant, grande capacité de charge, stabilité maximale, facilité et rapidité de montage sont parmi les caractéristiques de ce système d'étagères qui, allié à un vaste choix de dimensions standard garantissent une grande adaptabilité et permettent de nombreuses combinaisons tout en offrant un gain remarquable d'espace dans de nombreuses exigences d'application. De plus, grâce au «Shelving Optimization» (optimisation du système d'étagères), un logiciel facile à utiliser que Italmodular remet à ses revendeurs, il suffit de quelques minutes pour choisir la solution d'ameublement plus adaptée à l'application désirée avec la visualisation 3D de la solution et du devis, sans ne plus perdre de temps avec des tableaux ou des calculs manuels inutiles.



### Organisieren Sie Ihren Raum nach Ihren Wünschen.

Mit diesem Regalsystem von großer Vielseitigkeit kann der Platz in jedem Raum optimal genutzt und eingespart werden. Die aus eloxierten Aluminiumlegierungen gefertigten Regalsysteme mit Fächern aus Aluminium, Polyethylen oder Edelstahl AISI 304, garantieren eine lange Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion sowie einen hohen Hygienestandard. Die Qualität des modularen Regals IM92 wird durch die internationalen Markenzeichen NF und NSF garantiert. Elegantes Design, hohe Tragfähigkeit, maximale Stabilität, schnelle und einfache Montage sind einige der Besonderheiten dieses Regalsystems, das zusammen mit der großen Auswahl an Standardgrößen eine maximale Anpassungsfähigkeit gewährleistet und viele Kombinationen mit beachtlicher Platzersparnis - bei unterschiedlichsten Anforderungserfordernissen - erlaubt. Außerdem kann dank Shelving Optimization, einer benutzerfreundlichen Software, die Italmodular seinen Händlern überlässt, in wenigen Minuten die Einrichtungslösung gewählt werden, die am besten der gewünschten Verwendung entspricht; zusammen mit der 3D-Darstellung wird auch der dazugehörige Kostenvoranschlag geliefert, sodass man keine Zeit mit Tabellen oder manuellen Berechnungen verliert.





La solution idéale pour rationaliser et organiser  
l'espace de stockage disponible.

*Die ideale Lösung, um den verfügbaren Lagerraum  
zu rationalisieren und zu organisieren.*

**Principaux secteurs d'application**  
**Hauptsächliche Anwendungsbereiche**

Alimentaire  
Lebensmittel

Réfrigération industrielle  
Industrielle Kühlung

Catering  
Catering

Hôtelier  
Hotelsektor

Pharmaceutique  
Pharmabereich

Hospitalier  
Krankenhäuser

Ameublement de bureau  
Büroeinrichtungen

Dépôts  
Lager

**Un système personnalisable en toute dimension.**

Grâce à sa grande flexibilité, le système organise et optimise l'espace dans de nombreux secteurs d'application et le vaste choix de dimensions standard garantit une grande adaptabilité, permettant de nombreuses combinaisons avec un remarquable gain d'espace.

**Ein in jeder Größe individuell gestaltbares System.**

Aufgrund seiner großen Vielseitigkeit kann das Regalsystem den Platz in verschiedenen Anwendungsbereichen optimal nutzen und einsparen; die große Auswahl von Standardgrößen gewährleistet eine große Anpassungsfähigkeit und erlaubt viele Kombinationen mit beachtlicher Platzerparnis.







### **Garantie dans le temps.**

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 20 microns avec des étagères en aluminium ou en polyéthylène et dans la version en acier inox AISI 304, le système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.

### **Garantiert lange Haltbarkeit.**

*Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen (20 Mikron) gefertigten Regalsysteme mit Fächern aus Aluminium, Polyethylen oder in Edelstahlausführung (AISI 304), garantieren eine lange Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion sowie einen hohen Hygienestandard. corrosion by water and moisture.*



### **Maximum de stabilité et grande capacité de charge.**

Stables et solides, ils ne nécessitent pas de fixations ni d'ancrages particuliers; ils supportent de lourdes charges avec un minimum de flexion. Une étagère de 100 cm. a une portée d'environ 200 Kg.

### **Hohe Stabilität und Tragfähigkeit.**

*Die stabilen und festen Regale benötigen keine besondere Befestigung oder Verankerung und halten hohen Belastungen mit minimaler Biegung statt. Ein Bord von 100 cm hat eine Tragfähigkeit von etwa 200 kg.*





Étagères acier inox | Regal aus Edelstahl

### Standard d'hygiène en toute sécurité.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut standard d'hygiène.

### Hoher Hygienestandard.

Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann, garantieren einen hohen Hygienestandard.

Aluminium



Poliéthylène | Polyethylen



Gastronorm



### Étagères interchangeables.

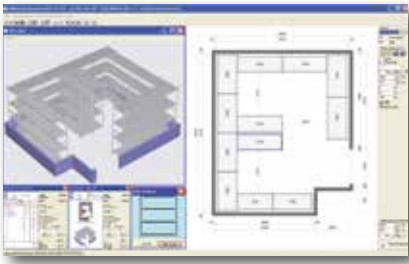
Fournies dans les trois versions, aluminium anodisé 20 microns, polyéthylène et acier inox AISI 304, elles se distinguent par la facilité d'amovibilité, par le design élégant et moderne et par la facilité de nettoyage qui en garantissent une hygiène parfaite. En outre, dans les largeurs 373 mm et 577 mm, les tablettes et les grilles peuvent être remplacées par les cuvettes «gastronorm».

### Austauschbare Borde.

Lieferbar in drei Ausführungen (eloxiertes Aluminium 20 Mikron, Polyethylen und Edelstahl AISI 304), unterscheiden sich die Borde durch das elegante und moderne Design sowie durch die einfache Entfernbarkeit und Reinigung, wodurch eine perfekte Hygiene gewährleistet wird. Außerdem können in der Breite 373 mm und 577 mm die Borde und Gitter durch Gastronorm-Schalen ersetzt werden.







**Le logiciel pour calculer automatiquement la composition.**

Facile et rapide à utiliser, il permet de composer et de visualiser la solution en 3D ainsi que le devis correspondant.

**Software zur automatischen Berechnung der Zusammenstellung.**

Mit der einfach und schnell zu benutzenden Software kann eine Lösung in 3D zusammengestellt und angezeigt werden, mit diesbezüglichem Kostenvoranschlag.



**Facile et rapide à installer.**

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement breveté de Italmodular permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils spéciaux.

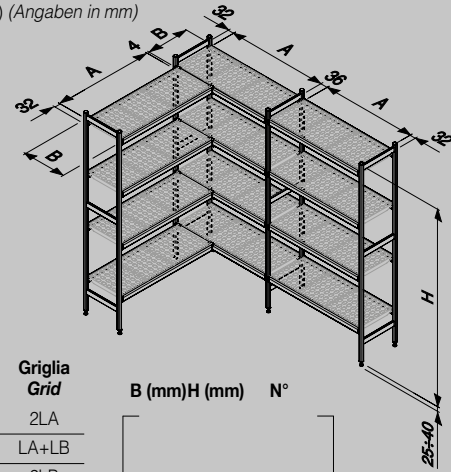
**Schnell und einfach zu montieren.**

Die extrem einfach auszuführende Montage, die durch das patentierte Baukastensystem der Italmodular erreicht wird, erlaubt den schnellen, problemlosen Zusammenbau der Regale ohne Zuhilfenahme von Spezialwerkzeugen.



**Données techniques  
Technische Daten**

(valeurs exprimées en mm) (Angaben in mm)



(Kg)	A (mm)	Griglia Grid	B (mm)	H (mm)	N°
260	532	2LA	373	1550	3 ÷ 13
250	620	LA+LB			
240	708	2LB			
230	798	3LA			
220	886	2LA+LB			
210	974	LA+2LB			
190	1062	3LB			
170	1152	3LA+LB			
150	1240	2LA+2LB			
140	1330	LA+3LB			
120	1505	3LA+2LB			
110	1682	5LA+LB			
100	1770	4LA+2LB			
90	1858	3LA+3LB			
80	1946	2LA+4LB	577	2000	

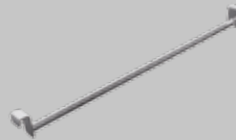
- ☛ Portée de l'étagère linéaire | Tragfähigkeit gerade Auflage
- A: Longueur étagère | Länge Borde
- B: Largeur | Breite
- H: Hauteur | Höhe
- N°: Nombre maxi. d'étagères | Max. Anzahl Borde
- LA: 264 mm
- LB: 352 mm

**En option | Sonderzubehör**

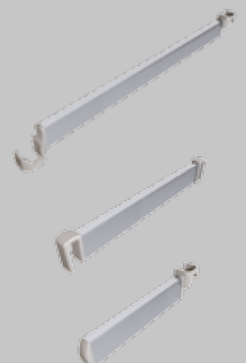
Roue pivotante avec ou sans frein ø 100 mm.  
Drehrad mit und ohne Bremse Ø 100 mm.



Barre en acier inox ø 15 mm pour accrocher les salamis.  
Edelstahlstab Ø 15 mm zum Aufhängen von Wurstwaren.



Barre antichute.  
Fallschutzstab.



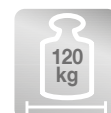
Séparateur.  
Scheider.

Indicateur.  
Anzeiger.

im|92



Smarty - Chariots à usages multiples  
*Smarty - Multiservice-Wagen*





**Chariot SMARTY.**  
**La solution novatrice,**  
**versatile et pratique.**

Le nouveau chariot SMARTY est le nouveau système **breveté** de stockage pour les récipients et les plateaux, spécialement conçu et réalisé pour optimiser et augmenter l'espace de stockage dans les cantines, les grandes cuisines et les fast-food. Sa structure pliable, qui en réduit l'encombrement dans les espaces de travail lorsqu'il n'est pas utilisé, en fait la solution idéale pour les systèmes modernes de cuisson, la préparation des aliments et le stockage. Versatile, robuste, universel et rapide à replier. Réalisé à partir d'un alliage en aluminium anodisé avec des parois complètement amovibles en matériau plastique alimentaire, il garantit un standard d'hygiène élevé en environnement professionnel.

**Wagen SMARTY.**  
**Eine innovative, vielseitige**  
**und praktische Lösung.**

*Der neue Wagen SMARTY ist ein innovatives, **patentiertes** Lagersystem für Behälter und Tablett, das speziell entwickelt wurde, um die Lagerfläche in Kantinen, Großküchen und Fast-Food-Restaurants zu optimieren und zu vergrößern. Dank der zusammenklappbaren Struktur, die erheblich den Raumbedarf in Arbeitsräumen verringert, wenn der Wagen mal nicht benutzt wird, ist Smarty die ideale Lösung für moderne Kochsysteme sowie für die Zubereitung und Lagerung von Lebensmitteln. Vielseitig, robust, universell und schnell zusammenklappbar. Hergestellt aus eloxierter Aluminiumlegierung mit komplett entfernbarer Wänden aus Lebensmittelkunststoff, garantiert dieser Wagen einen hohen Hygienestandard im Arbeitsbereich.*



## Le nouveau système breveté de stockage pour les récipients et les plateaux *Ein innovatives, patentiertes Lagersystem für Behälter und Tablettts*

### **Universel.**

Toute la gestion des récipients dans un unique châssis. En remplaçant simplement les grilles de support interne, il est possible de stocker des récipients Gastro-Norm (GN), Euro-Norm (EN), des plats de 60x40 cm et des plateaux en conservant le même châssis en aluminium. (voir schéma)

### **Universell.**

*Handhabung sämtlicher Behälter mit einem einzigen Rahmen. Durch einfaches Auswechseln der internen Haltegritter können Gastronorm- und Euronormbehälter (GN/EN), Bleche (60x40 cm) und Tablettts verwendet werden, immer unter Beibehaltung des gleichen Aluminiumrahmens. (siehe Schema)*

Dans la partie supérieure, il est possible d'insérer un récipient GN 1/1 de rangement

*Im oberen Bereich kann ein GN 1/1-Aufnahmebehälter eingefügt werden*

### **Principaux secteurs d'application** **Hauptsächliche Anwendungsbereiche**

Cantines  
 Feldküche

Ho.Re.Ca  
 Ho.Re.Ca

Fast Food  
 Fast Food

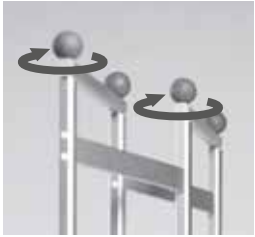
Hospitalier  
 Krankenhäuser

Supermarché  
 Supermarkt



Grille pour récipients GN  
 Gitter für GN - Behälter

Grille pour plateaux GN / EN  
 Gitter für GN / EN-Tablettts



### Compactable.

Sa structure pliable brevetée ne requiert aucun montage et confère une plus grande économie en matière d'espace lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il est livré.

### Kompatibel.

Die zusammenklappbare, patentierte Struktur kommt ohne Montage aus und erlaubt eine Platzeinsparung bei Nichtbenutzung und während der Spedition.

### Robuste et stable.

La structure solide et stable de ce chariot garantit une portée de 120 kg.

### Robust und stabil.

Die solide, stabile Struktur dieses Wagens garantiert eine Tragfähigkeit von 120 kg.



### Parois latérales et grilles chromées amovibles.

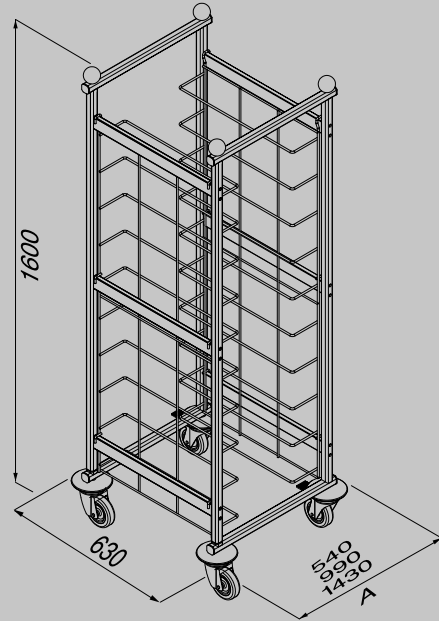
Les parois latérales en matériau plastique alimentaire tout comme les grilles chromées peuvent être retirées avec simplicité pour permettre de nettoyer complètement le chariot.

### Verchromte und entfernbare Seitenwände und Gitter.

Sowohl die seitlichen Wände aus Lebensmittelkunststoff als auch die verchromten Gitter können leicht entfernt werden und erlauben eine völlige Reinigung des Wagens.

## Données techniques Technische Daten

(valeurs exprimées en mm) (Angaben in mm)

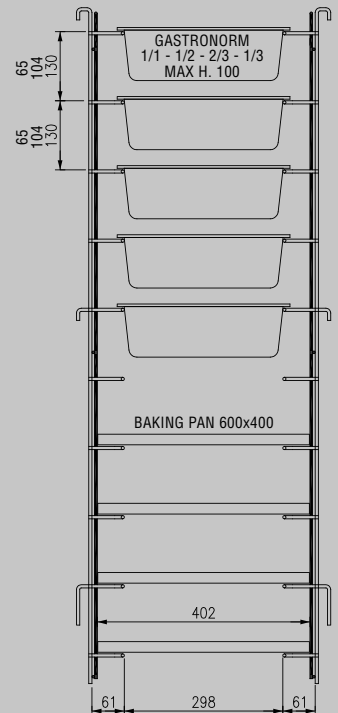


Grille pour  
plateaux  
GN / EN

Gitter für  
GN / EN  
Tabletts

Grille pour  
récipients  
GN

Gitter  
für  
BN-Behälter



A : Longueur du chariot | Wagenlänge

N°: Nombre d'étages | Anzahl der Etagen

A (mm)	N°
540	10 - 12 - 19
990	20 - 24 - 38
1430	30 - 36 - 57

### En option | Sonderzubehör

Panneau de fermeture arrière  
Hinteres Schließpaneel

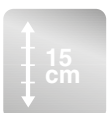
Panneau de fermeture latérale  
Seitliches Schließpaneel



im|92



Chariots  
*Wagen*





## CHARIOT D'EXPOSITION.

### La solution d'exposition fonctionnelle et flexible.

Un chariot destiné à l'exposition et au stockage de tout genre de produit. Un système pratique et élégant qui permet d'exposer au mieux des caisses de fruits et de légumes, des bouteilles de vin, des paniers pour le pain, des bacs de fleurs, etc. Réalisé dans la version en aluminium anodisé et disponible au choix avec des étagères en aluminium ou en polyéthylène, le chariot se caractérise par ses qualités de solidité, de stabilité, de fonctionnalité et de durabilité dans le temps. Équipé avec 4 roues pivotantes en acier galvanisé munies d'arrêt, le chariot est particulièrement sûr et facile à manoeuvrer, même lors du transport à pleine charge. Montage facile et rapide, le chariot peut être fourni dans une vaste gamme de dimensions et s'adapte à toute solution d'exposition.

## PRÄSENTIERWAGEN. Eine praktische und vielseitige Ausstellungslösung.

*Ein Wagen, der zur Präsentation und Aufbewahrung jeder Art von Produkten bestimmt ist. Ein praktisches und elegantes System, das es ermöglicht, bestmöglich Obst- und Gemüseboxen, Weinflaschen, Brotkörbe, Blumenschalen usw. zu präsentieren. Hergestellt aus eloxiertem Aluminium, nach Wahl mit Borden aus Aluminium oder Polyethylen, zeichnet sich dieser Wagen aufgrund seiner besonderen Robustheit, Stabilität, Zweckmäßigkeit und Haltbarkeit aus. Die mit Bremse versehenen 4 Drehräder aus verzinktem Stahl machen den Wagen besonders sicher und manövrierfähig, auch bei Transporten mit voller Belastung. Leicht und schnell montierbar, kann der Präsentierwagen in unterschiedlichsten Größen geliefert werden, die sich perfekt jeder Lösung anpassen.*



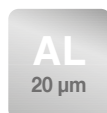
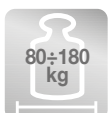
## CHARIOT MODULAIRE.

### Le transport stable et pratique.

Ce chariot a été conçu et réalisé pour transporter tout genre de produit alimentaire et non alimentaire de la zone de déchargement au dépôt. Réalisé dans la version en aluminium anodisé, idéal pour le contact avec les aliments, il se distingue par ses excellentes propriétés de solidité, de stabilité et de fonctionnalité. Les roues pivotantes en acier galvanisé munies d'arrêt le rendent particulièrement sûr et facile à manoeuvrer, même à pleine charge. Design élégant, silencieux et disponible dans un vaste choix de dimensions standard et avec des étagères en aluminium anodisé 20 microns ou en polyéthylène, il représente la solution idéale dans de nombreuses exigences d'application.

## WAGEN. Zum stabilen und praktischen Transport.

*Dieser Wagen wurde für den Transport von Lebensmitteln und anderer Produkte vom Abladebereich zum Lager realisiert. Hergestellt aus eloxiertem Aluminium, das sich zur Lebensmittelaufbewahrung eignet, unterscheidet sich dieser Wagen aufgrund seiner herausragenden Robustheit, Stabilität und Zweckmäßigkeit. Die mit Bremse versehenen Drehräder aus verzinktem Stahl machen den Wagen besonders sicher und manövrierfähig, auch bei voller Belastung. Der geräuscharme Wagen mit elegantem Design, erhältlich in einer großen Auswahl von Standardgrößen mit Fächern aus eloxiertem Aluminium (20 Mikron) oder Polyethylen, stellt die optimale Lösung in vielen Transportsituationen dar.*





La solution optimale  
pour transporter,  
exposer, stocker.

*Die optimale Lösung  
zum Transportieren, Ausstellen  
und Aufbewahren.*

**Robuste et stable.**

Il supporte de grandes charges avec le minimum de flexion. Une étagère de 1152 mm a une portée de 110 Kg.

**Robust und stabil.**

Hält hohen Belastungen mit minimaler Biegung statt. Ein Bord von 1152 mm kann bis zu 110 kg Gewicht tragen.

**Principaux secteurs d'application  
Hauptsächliche Anwendungsbereiche**

Alimentaire  
Lebensmittel

Réfrigération industrielle  
Industrielle Kühlung

Catering  
Catering

Hôtelier  
Hotelsektor



**S'adapte à toute solution d'exposition.**

Un système pratique et élégant dans un vaste choix de dimensions disponibles qui permet d'économiser l'espace et d'exposer au mieux les caisses de fruits et de légumes, des bouteilles de vin, des paniers pour le pain, des bacs de fleurs et de nombreuses autres solutions d'exposition.

**Passt sich jeder Ausstellungslösung an.**

Ein praktisches und elegantes System in vielen Größen, das es ermöglicht, Platz zu sparen und bestmöglich Obst- und Gemüseboxen, Weinflaschen, Brotkörbe und Blumenschalen zu präsentieren; Möglichkeit für viele andere Präsentationslösungen.



## Étagères interchangeables idéales pour le contact avec les aliments.

Fournies dans les deux versions, en aluminium anodisé 20 microns et en polyéthylène, les étagères se distinguent par la facilité d'amovibilité, par le design élégant et moderne et par la facilité de nettoyage qui en garantissent une hygiène parfaite et les rendent adaptées au contact avec les denrées alimentaires.

## Austauschbare Borde, die sich zur Lebensmittelaufbewahrung eignen.

Lieferbar in zwei Ausführungen (eloxiertes Aluminium 20 Mikron und Polyethylen), unterscheiden sich die Borde durch das elegante und moderne Design und dadurch, dass sie sich leicht herausnehmen und reinigen lassen, wodurch eine perfekte Hygiene gewährleistet wird. Das Material ist garantiert lebensmitteltauglich.



## Silencieux, sûr et facile à manoeuvrer même à pleine charge.

Les roues pivotantes en acier galvanisé munies d'arrêt le rendent particulièrement sûr, facile à manoeuvrer et silencieux, même pendant le transport à pleine charge.

## Geräuscharm, sicher und leicht manövrierbar, auch bei voller Beladung.

Die mit Bremse versehenen Drehräder aus verzinktem Stahl machen den Wagen besonders sicher, manövrierfähig und geräuscharm, auch bei Transporten mit voller Belastung.

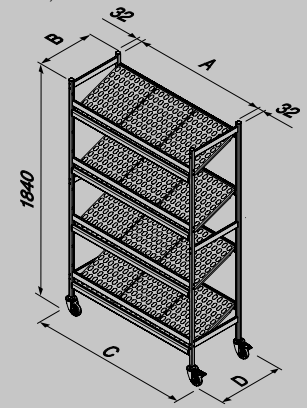


Plateforme | Podest

## Données techniques

### Technische Daten

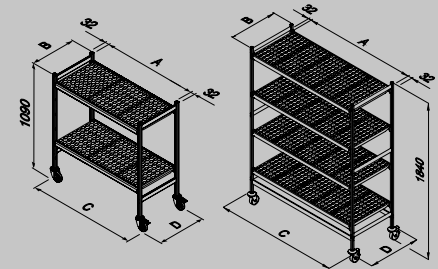
(valeurs exprimées en mm) (Angaben in mm)



## Chariot d'exposition Präsentierwagen

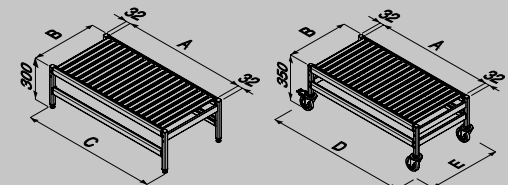
📦 (Kg)	A (mm)	C (mm)	B (mm)	D (mm)	N°
160	798	907	450	500	3 ÷ 5
140	886	995		500	
130	974	1083		500	
120	1062	1171		500	
110	1152	1261		500	
100	1240	1349	560	600	
90	1330	1439			
80	1505	1614			

## Chariot modulaire Wagen



📦 (Kg)	A (mm)	C (mm)	B (mm)	D (mm)	N°	
180	708	817	373	418	2 ÷ 6	
160	798	907		418		
140	886	995		475		520
130	974	1083		475		520
120	1062	1171		577		622
110	1152	1261				

## Plateforme Podest



📦 (Kg)	A (mm)	C (mm)	D (mm)	B (mm)	E (mm)
250	620	684	729	475	520
220	886	950	995		
190	1062	1126	1171		
150	1240	1304	1349		

📦: Portée étagère | Tragfähigkeit pro Bord

A: Longueur étagère | Länge Bord

B | E: Largeur | Breite

C: Dimensions | Platzbedarf

D: Dimensions | Platzbedarf

N°: Nombre maxi. d'étagères | Max. Anzahl der Borde



Assemblage sans l'aide d'outils spéciaux  
*Montage ohne Zuhilfenahme von Spezialwerkzeugen*

---



Rapide à assembler  
*Schnell zusammenbaubar*

---



Réalisable sur projet  
*Nach Plan realisierbar*

---



Produit standard  
*Standardprodukt*

---



Portée maxi. kg/m  
*Maximale Tragfähigkeit kg/m*

---



Adapte aux milieux réfrigérés  
*Geeignet für Kühlräume*

---



Aluminium anodisé  
*Eloxiertes Aluminium*

---



Garantie  
*Garantie*

---



Emballage thermoretractile  
*Verpackung mit Schrumpffolie*

---



Matériau recyclable  
*Recyclbares Material*

# im | 09



## Rail à viande | Portique à viande | Penderies

Les rail à viande, les portiques à viande et les penderies du système IM 09 représentent la solution idéale pour transporter, accrocher et stocker les viandes à l'intérieur des chambres froides de tout type et de toute dimension. Entièrement réalisés en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et en matériaux plastiques atoxiques, ils garantissent une inaltérabilité dans le temps et un haut niveau d'hygiène. Un système modulaire stable, solide, facile et rapide à installer, qui peut s'adapter aux exigences d'espace les plus diverses.

**pag. 32** | Rail à viande

**pag. 40** | Portique à viande

**pag. 44** | Penderies

## Führungsschienen | Traggestell | Hakenstangen

*Führungsschienen, Traggestelle und Hakenstangen des Systems IM 09 stellen die ideale Lösung dar, um Fleisch in Kühlzellen jeder Art und Größe zu transportieren, aufzuhängen und aufzubewahren. Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen (12 Mikron) und ungiftigem Kunststoff gefertigten Systeme garantieren eine langfristige Beständigkeit und einen hohen Hygienestandard. Ein stabiles und festes, schnell und einfach zu installierendes Baukastensystem, das eine große Anpassungsfähigkeit an verschiedenste Raumerfordernisse ermöglicht.*

**page 32** | Führungsschienen

**page 40** | Traggestell

**page 44** | Hakenstangen





Rail à viande  
*Führungsschiene*



### Le transport des viandes à coulissement fluide, silencieux, pratique et sûr.

Le réseau de rails IM 09 est le système modulaire qui représente la solution idéale pour équiper les rayons boucheries modernes et il est particulièrement indiqué pour accrocher, transporter et stocker la viande à l'intérieur de chambres froides et des locaux de transformation des viandes. Les avantages qu'il offre sont des économies d'installation, une grande fonctionnalité d'utilisation et une sécurité d'hygiène garanties par l'emploi d'aluminium anodisé et de matériaux plastiques atoxiques. Un système modulaire stable, solide, résistant aux charges et aux sollicitations, muni d'un coulissement fluide et silencieux. Simple et rapide à monter, ce système et ses accessoires permettent de créer librement toute installation et garantissent une grande adaptabilité aux exigences les plus diverses. En outre, le nouveau système **d'échange à trois voies breveté** par la société Italmodular permet de déplacer la viande dans trois directions de façon extrêmement simple et de travailler en toute fonctionnalité et sécurité en éliminant les pertes de temps à tout changement de direction.



### Zum praktischen und sicheren Fleischtransport mit fließender, geräuscharmer Gleitbewegung.

Die Führungsschiene IM09 ist ein Baukastensystem, das eine optimale Lösung zur modernen Ausstattung einer Metzgerei bietet und sich besonders zum Aufhängen, Transportieren und Verstauen von Fleisch in Kühlzellen und Arbeitsräumen eignet. Die Vorteile des Systems liegen in der kostengünstigen Installation, der besonders praktischen Handhabung und der Hygienesicherheit, die durch die Verwendung von eloxiertem Aluminium und ungiftigem Kunststoff gewährleistet wird. Ein stabiles und festes Kombisystem, das widerstandsfähig gegenüber Beladung und Beanspruchung ist und über einen geräuscharmen Gleitmechanismus verfügt. Das einfach und schnell zu montierende System, ausgestattet mit Zubehörteilen, die eine freie Zusammenstellung der Anlage ermöglichen, gewährleistet eine große Anpassungsfähigkeit an verschiedenste Erfordernisse. Außerdem erlaubt es das neue, **patentierte 3-Wege-Weiche der Italmodular**, Fleisch auf extrem einfache Art in drei Richtungen zu transportieren, wodurch ein besonders praktisches und sicheres Arbeiten möglich ist und Zeitverluste bei jeder Richtungsänderung ausgeschlossen werden.





Le système modulaire idéal  
pour transporter et accrocher.

*Das ideale Kombisystem zum  
Transportieren und Anhängen.*

**Facile et rapide à installer.**

Simple et rapide à monter, ce système et ses accessoires permettent de créer librement toute installation, offrant une économie d'installation et une grande adaptabilité aux différentes exigences d'application.

**Einfach und schnell zu montieren.**

*Das einfach und schnell zu montierende System, ausgestattet mit Zubehörteilen, die eine freie Zusammenstellung der Anlage ermöglichen, bietet eine kostengünstige Installation und eine große Anpassungsfähigkeit an die einzelnen Anwendungserfordernisse.*

**Un système hygiéniquement sûr.**

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et en matériaux plastiques atoxiques, il garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité ainsi qu'un haut niveau d'hygiène.

**Ein hygienisch sicheres System.**

*Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen (12 Mikron) und ungiftigem Kunststoff gefertigten Führungsschienen garantieren eine langfristige Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion und einen hohen Hygienestandard*



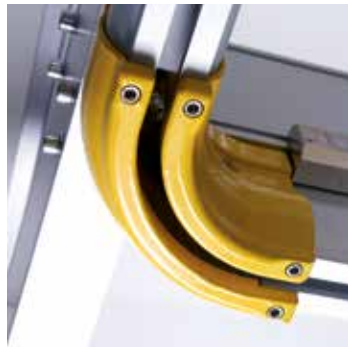


**Haute résistance aux charges, stable et silencieux.**

Un système modulaire résistant aux charges et aux sollicitations, stable, solide et avec un coulissement des crochets fluide et silencieux.

**Hoch widerstandsfähig gegenüber schweren Beladungen, stabil und geräuscharm.**

Ein stabiles und festes Baukastensystem, das Beladungen und Beanspruchungen standhält und mit einem fließenden, geräuscharmen Gleitmechanismus mit Haken ausgestattet ist.



**Grande fonctionnalité d'utilisation.**

Le système d'échange à trois voies breveté par la société Italmodular permet de déplacer la viande dans trois directions de façon extrêmement simple et de travailler en toute fonctionnalité et sécurité en éliminant les pertes de temps à tout changement de direction.

**Besonders praktische Handhabung.**

Das patentierte 3-Wege-Weiche der Italmodular erlaubt es, Fleisch auf extrem einfache Art in drei Richtungen zu bewegen, wodurch ein besonders praktisches und sicheres Arbeiten möglich ist und Zeitverluste bei jeder Richtungsänderung ausgeschlossen werden.





**Étagère grillagée.** Étagère en aluminium à fixer aux montants. Peut être fixe ou basculante.  
**Gitterbrett.** Aluminiumgitter, das an den Ständern befestigt wird. Kann fest oder abklappbar sein.

Code 09.RIG



**Déviation d'angle.** Permet de dévier le parcours des rails selon un angle allant de 0° à 45°.  
**Eckumlenkung.** Ermöglicht es, den Verlauf der Führungsschiene durch Winkelstücke zwischen 0° und 45° umzulenken.

Code 09.00350



**Dispositif manuel de descente du réseau de rails.** Permet de connecter des réseaux de rails de différents niveaux. Construit en aluminium anodisé, il est personnalisé selon les inclinaisons et les dénivellations.

**Manuelle Absenkung der Führungsschiene.** Erlaubt die Verbindung von Führungsschienen auf unterschiedlicher Höhe. Hergestellt aus eloxiertem Aluminium, zur Anpassung an verschiedene Neigungswinkel und Höhenunterschiede.

Code 09.00470



**Dispositif d'insertion des poulies.** Installé à l'extrémité du réseau de rails IM09, il facilite l'extraction et l'insertion des poulies. Structure en fusion d'aluminium.

**Rolleneinsetzer.** Wird am Ende der Führungsschiene IM09 zum leichteren Entfernen und Einfügen der Laufrollen eingebaut. Struktur aus Aluminiumguss.

Code 09.00365



**Arrêtoir poulie.** Arrêtoir mécanique en acier inox pour bloquer la poulie et permettre l'élaboration des viandes.

**Rollenhalt.** Mechanische Verriegelung aus Edelstahl, die das Anhalten der Laufrollen und somit die Verarbeitung des Fleisches ermöglicht.

Code 09.01080





---

**Rupture du pont thermique anti-condensation.** Installée en proximité de la porte de la chambre froide, interrompt la conduction thermique des métaux, et réduit la formation de condensation. Réalisée en matériau plastique.

**Thermounterbrechung gegen Kondenswasserbildung.** Wird in Nähe der Tür der Kühlzelle eingebaut und unterbricht die Wärmeleitung der Metalle, wodurch die Kondenswasserbildung reduziert wird. Hergestellt aus Kunststoff.

Code 09.00420

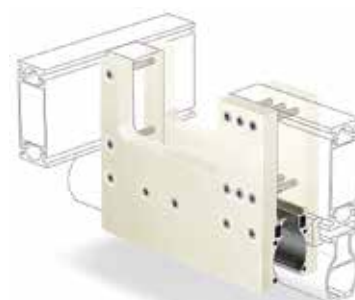


---

**Rupture du pont thermique portant anti-condensation.** Installée en proximité de la porte de la chambre froide, interrompt la conduction thermique des métaux, réduit la formation de condensation et évite l'emploi de structures de soutien contre la porte. Réalisée en matériau plastique.

**Thermounterbrechung gegen Kondenswasserbildung bei Tragestrukturen.** Wird in Nähe der Tür der Kühlzelle eingebaut und unterbricht die Wärmeleitung der Metalle, wodurch die Kondenswasserbildung reduziert wird und die Stützstrukturen kurz vor der Tür gemieden werden. Hergestellt aus Kunststoff.

Code 09.00425

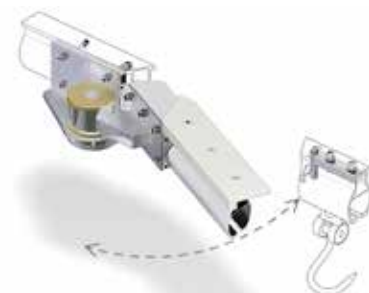


---

**Joint horizontal à ressort pour réseau de rails.** Permet l'interruption du réseau de rails en proximité des portes coulissantes. Structure en acier galvanisé. Le joint est actionné à partir de la porte.

**Horizontales Federgelenk für Führungsschiene.** Dient der Unterbrechung von Führungsschienen in der Nähe von Schiebetüren. Struktur aus verzinktem Stahl. Die Betätigung des Gelenks erfolgt durch die Tür.

Code 09.00430



---

**Joint autoniveleur pour réseau de rails.** Fonctionnement manuel, rotation verticale, dimensions contenues (~300 mm), utilisé à proximité des portes sectionnelles, des volets roulants, des monte-charge, etc.

**Selbststellendes Gelenk für Führungsschienen.** Manueller Betrieb, vertikale Drehung, geringer Platzbedarf (~300 mm); wird in Nähe von Sektionaltüren, Rollläden, Lastenaufzügen usw. verwendet

Code 09.00460



---

**Joint vertical pour le chargement**

**et le déchargement.** Le joint est portant et permet d'allonger le réseau de rails du point de chargement d'environ 850 mm. La rotation est manuelle. Structure en acier galvanisé.

**Senkrechtes Gelenk zum Be- und Entladen.** Das Gelenk ist selbsttragend und dient der Verlängerung der Führungsschiene am Ladepunkt um etwa 850 mm. Die Drehung erfolgt manuell. Struktur aus verzinktem Stahl.

Code 09.00450



**Balance électronique P.E. 300.** Précision 1/3000. Portée 300 Kg. Division 100 g. Affichage du poids numérique. Tension d'alimentation 220 V, 50 Hz. Section de pesage 300 mm.  
Structure en acier galvanisé.

**Elektronische Waage P.E. 300.** Präzision 1/3000. Tragfähigkeit 300 kg, Unterteilung 100 g. Digitale Gewichtsanzeige. Netzspannung 220 V, 50 Hz. Wiegebereich 300 mm. Struktur aus verzinktem Stahl.

Code 09.00300



**Palan électrique.** Palan électrique à chaîne. Portée standard 125/250/500 Kg. Muni d'un bac à chaîne et d'un tableau électrique B.T. avec boutons de commande. Moteur 380 V, 50 Hz.

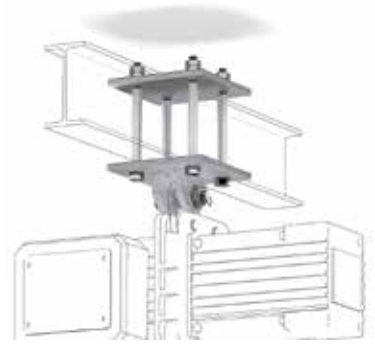
**Elektrischer Flaschenzug.** Elektrischer Kettenflaschenzug. Standard-Tragkraft 125/250/500 kg. Ausgestattet mit Kettenaufrollvorrichtung, Schalttafel (Niederspannung) mit Druckknöpfen. Elektromotor 380 V, 50 Hz.

Code 4.001009 \ 4.001010 \ 4.001020



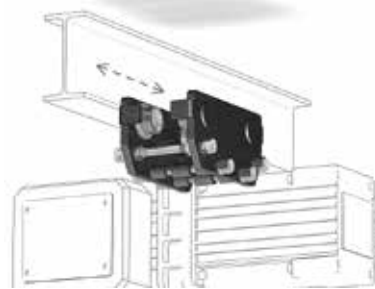
**Attache fixe pour palan.**  
**Feste Befestigung für Flaschenzug.**

Code 09.00480



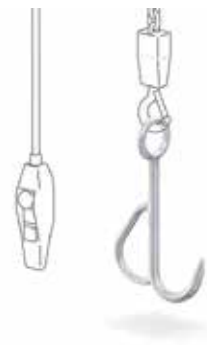
**Chariot par poussée pour palan.**  
**Schubwagen für Flaschenzug.**

Code 4.001100



**Crochet fixe pour palan.**  
**Edelstahlhaken für Flaschenzug.**

Code 7.000231



---

**Descenseur automatique électrique.** Permet de soulever ou de baisser des charges pendues à la poulie. La portée nominale est de 200 Kg. Moteur 380 V, 50 Hz, 0,45 kW. Tableau électrique B.T. avec boutons de commande. Structure en acier galvanisé. Hauteur maxi sous rails: 650 mm.

**Automatische elektrische Senkvorrichtung.** Dient dem Anheben bzw. Senken der an den Laufrollen angebrachten Ladungen. Die nominale Tragkraft beträgt 200 kg. Elektromotor 380 V, 50 Hz, 0,45 kW. Schalttafel (Niederspannung) mit Druckknöpfen. Struktur aus verzinktem Stahl. Maximale Höhe unter der Führungsschiene 650 mm.

Code 2.02570



---

**Convoyeur à chaîne électrique.** Permet de connecter des réseaux de rails de différents niveaux. La dénivellation varie d'un minimum de 300 mm à un maximum de 1500 mm. Portée 350 Kg/m, Moteur 380 V, 50 Hz, 0,75 kW. Structure en acier galvanisé.

**Elektrische Kettenfördevorrichtung.** Erlaubt die Verbindung von Führungsschienen auf unterschiedlicher Höhe. Der Höhenunterschied kann zwischen minimal 300 mm und maximal 1500 mm variieren. Tragfähigkeit 350 kg/m, Motor 380 V, 50 Hz, 0,75 kW. Struktur aus verzinktem Stahl.

Code 09.01050



---

**Secteur de réseau de rails mobile pneumatique.** Permet le déplacement vertical d'un secteur de réseau de rails (longueur d'environ 2,5 m), pour favoriser le passage de chariots élévateurs, de chariots, etc.

**Mobiler Führungsschienenabschnitt mit Pneumatikbetrieb.** Erlaubt die vertikale Versetzung eines Abschnitts der Führungsschiene (Länge etwa 2,5 m) und begünstigt den Durchgang von Hubkarren, Hubwagen usw.

Code 09.00520

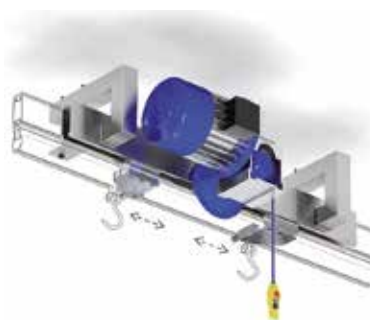


---

**Écarteur électrique.** Idéal pour faciliter la découpe de bovins et de porcs. Moteur électrique 380 V, 50 Hz, 1 kW. Tableau électrique B.T. avec boutons de commande. Dimensions : Longueur 1700 mm (ouverture 1500).

**Elektrische Spreizvorrichtung.** Ideal zur Vereinfachung der Schnitte bei Rindern und Schweinen. Elektromotor 380 V, 50 Hz, 1 kW. Schalttafel (Niederspannung) mit Druckknöpfen. Abmessungen: Länge 1700 mm (Öffnung 1500).

Code 8.004022



---

**Bras hydraulique pour le chargement et le déchargement.** Permet le chargement et le déchargement des viandes fraîches des véhicules au réseau de rails. Structure en aluminium Anticorodal. Ancrages personnalisés. Fonctionnement servo-assisté par module hydraulique incorporé. Tableau électrique B.T. Portée maxi. 150 Kg, moteur électrique 380/220 V, 50 Hz, 0,8 kW, rayon d'action 2260 mm, angle de rotation 270° et course verticale 2000 mm.

**Hydraulikarm zum Be- und Entladen.** Ermöglicht das Be- und Entladen von frischem Fleisch von den Kraftfahrzeugen zur Führungsschiene. Struktur aus Aluminium Anticorodal. Individuell gestaltbare Verankerungen. Servogesteuerter Betrieb mit eingebauter hydraulischer Steuerung. Schalttafel (Niederspannung). Max. Tragfähigkeit 150 Kg, Elektromotor 380/220 V, 50 Hz, 0,8 kW, Arbeitsbereich 2260 mm, Drehwinkel 270° und senkrechte Arbeitsbreite 2000 mm.

Code 8.004150





## Portique à viande *Traggestell*





### Le système modulaire pour accrocher et stocker.

Le portique autoporteur du système IM 09, certifié avec le label NF, représente la solution idéale et fonctionnelle pour accrocher et stocker les viandes à l'intérieur des chambres froides de tout type et de toute dimension sans devoir percer les panneaux. Constitué de profilés en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et de composants interchangeables et adaptables entre eux, ce système permet de créer librement tout portique et de l'adapter aux exigences propres. Un système modulaire moderne, stable, solide, facile et rapide à monter, adapté au contact avec les denrées alimentaires selon les réglementations en vigueur.

### Das Baukastensystem zum Anhängen und Verstauen.

Das selbsttragende Traggestell des Systems IM09, zertifiziert mit dem Markenzeichen NF, stellt eine ideale und funktionale Lösung dar, um Fleisch in Kühlzellen jeder Art und Größe aufzuhängen und aufzubewahren, ohne dass Bohrungen an den Wänden benötigt werden. Bestehend aus Profilen in eloxierten Aluminiumlegierungen (12 Mikron) und untereinander austauschbaren und verstellbaren Komponenten, kann das Traggestell frei zusammengestellt und den eigenen Bedürfnissen angepasst werden. Ein modernes, stabiles und festes System, das schnell und einfach zu montieren ist und gemäß der geltenden einschlägigen Normen zur Aufbewahrung von Lebensmitteln geeignet ist.







La solution stable, solide et moderne  
pour accrocher et stocker.

*Eine stabile, feste und moderne Lösung  
zum Aufhängen und Aufbewahren.*

**Garanti dans le temps.**

Entièrement réalisé en alliage d'aluminium anodisé 12 microns et en matériaux plastiques atoxiques, le système garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.

**Garantiert lange Haltbarkeit.**

*Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen (12 Mikron) und ungiftigem Kunststoff gefertigten Traggestelle garantieren eine hohe Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion..*

**Haute résistance aux charges, stable et sûr.**

Un système modulaire moderne, résistant aux charges, stable, solide et qui ne nécessite pas de fixations ou d'ancrages particuliers à l'intérieur des chambres froides.

**Hoch widerstandsfähig gegenüber Lasten, stabil und sicher.**

*Ein modernes, stabiles und festes Kombisystem, das hohen Beladungen standhält und keine besondere Befestigung oder Verankerung innerhalb der Kühlzellen benötigt.*





#### **Facile et rapide à installer.**

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement permet un assemblage rapide et facile sans l'aide d'outils.

#### **Schnell und einfach zu montieren.**

*Die Montage ist durch das Baukastensystem extrem einfach und erlaubt den schnellen, problemlosen Zusammenbau des Traggestells ohne Zuhilfenahme von Spezialwerkzeugen.*



#### **Haut standard d'hygiène.**

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut standard d'hygiène.

#### **Hoher Hygienestandard.**

*Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann, garantieren einen hohen Hygienestandard*

#### **Un système modulaire personnalisable en toute dimension.**

Grâce à grande flexibilité, le système permet de créer librement toute solution à l'intérieur des cellules frigorifiques de tout type et de toute dimension.

#### **Ein in jeder Größe individuell gestaltbares Kombisystem.**

*Das System erlaubt dank seiner großen Vielseitigkeit eine freie Zusammenstellung innerhalb von Kühlzellen jeder Art und Größe.*





## Penderies *Hakenstangen*





Penderie au plafond. Portée 50÷200 kg/m  
Decken-Hakenstangen. Tragfähigkeit 50÷200 kg/m

### Solutions adaptables au mur ou au plafond, fixes ou coulissantes

Les penderies du système IM 09 représentent la solution idéale pour compléter et équiper l'agencement de boucheries, charcuteries et supermarchés.

Réalisée avec des profilés en alliage d'aluminium anodisé disponibles en plusieurs dimensions pour diverses portées de charge, la gamme comprend des crochets coulissants ou fixes en acier inox et en matériau plastique atoxique. En outre, différents types d'équerres permettent d'installer les penderies au mur ou au plafond, fixes ou coulissantes selon les exigences spécifiques.

### Feste oder verschiebbare Lösungen für Wände und Decken.

Hakenstangen des Systems IM09 stellen die ideale Lösung dar, um die Einrichtungen von Metzgereien, Wurstwarengeschäften und Supermärkten auszustatten oder zu vervollständigen. Hergestellt mit Profilen aus eloxiertem Aluminium in verschiedenen Größen für verschiedene Ladegewichte, umfasst die Produktpalette feste und verschiebbare Haken aus Edelstahl und ungiftigem Kunststoff. Die verschiedenen Bügeltypen erlauben außerdem eine Installation der Hakenstangen an der Wand oder Decke, fest oder verschiebbar, je nach den spezifischen Erfordernissen des Kunden.





Penderie sur montants. Portée 50÷200 kg/m | Hakenstangen auf Ständern. Tragfähigkeit 50÷200 kg/m

La solution idéale pour compléter l'agencement  
de boucheries, charcuteries et supermarchés.

*Die ideale Lösung, um die Einrichtung von Metzgereien,  
Wurstwarengeschäften und Supermärkten zu vervollständigen.*



Penderie murale. Portée 50÷200 kg/m  
Wand-Hakenstangen. Tragfähigkeit 50÷200 kg/m

**Garanties dans le temps.**

Entièrement réalisées en alliage d'aluminium anodisé et en matériaux plastiques atoxiques, elles garantissent une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.

**Garantiert lange Haltbarkeit.**

*Die gänzlich aus eloxierten Aluminiumlegierungen und ungiftigem Kunststoff gefertigten Hakenstangen garantieren eine hohe Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion.*



Penderie murale légère. Portée 60 kg/m  
Leichte Wand-Hakenstangen. Tragfähigkeit 60 kg/m





**Un système personnalisable en toute dimension.**

Grâce à sa grande flexibilité, le système permet de créer librement tout agencement de boucheries, charcuteries et supermarchés de différentes dimensions pour diverses portées de charge.

**Ein in jeder Größe individuell gestaltbares System.**

*Das System erlaubt dank seiner großen Vielseitigkeit eine freie Zusammenstellung bei der Ausstattung von Fleischereien, Wurstwarengeschäften und Supermärkten und steht in verschiedenen Größen für verschiedene Ladebelastungen zur Verfügung.*



**Facile et rapide à installer.**

L'extrême simplicité de montage obtenue grâce au système à encastrement permet un assemblage facile et rapide sans l'aide d'outils spéciaux.

**Schnell und einfach zu montieren.**

*Die Montage ist durch das Baukastensystem extrem einfach und erlaubt den schnellen, problemlosen Zusammenbau ohne Zuhilfenahme von Spezialwerkzeugen.*

**Haut standard d'hygiène en toute sécurité.**

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut standard d'hygiène.

**Hoher und sicherer Hygienestandard.**

*Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann, garantieren einen hohen Hygienestandard.*



Penderie murale coulissante. Portée 50÷300 kg/m  
Verschiebbare Wand-Hakenstangen. Tragfähigkeit 50÷300 kg/m



Penderie coulissante au plafond. Portée 50÷300 kg/m  
Verschiebbare Decken-Hakenstangen. Tragfähigkeit 50÷300 kg/m

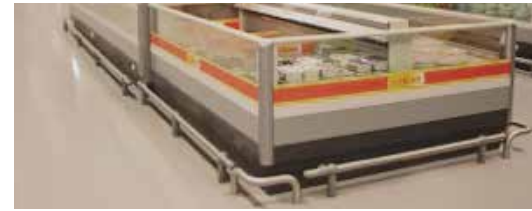
PROTECT LINE

im|97



Protection composable en acier inoxydable  
*Baustein-schutzvorrichtung in edelstahl*

# im|97



## PROTECT LINE

### **La solution idéale pour la protection des comptoirs. Design élégant, modulaire et robuste**

Le système IM 97 représente la solution idéale pour la protection des comptoirs réfrigérés dans les supermarchés et les surfaces commerciales, contre les chocs de caddies et de chariots pour les marchandises. Entièrement réalisé en acier inox AISI 304 et en matériau plastique antichoc, il garantit robustesse, protection contre les chocs et inaltérabilité dans le temps. Le système modulaire a été conçu sans aucun angle vif, sans plaques ni soudures ; il a en outre la particularité esthétique qu'aucun dispositif de fixation n'est visible. L'extrême simplicité de montage permet un assemblage rapide et facile.

## PROTECT LINE

### **Die ideale Lösung zum Schutz von Theken. Elegantes Design, robustes Baukastensystem**

*Das System IM 97 stellt die optimale Lösung dar, um Kühltheken und Verkaufsflächen von Supermärkten vor Zusammenstößen mit dem Einkaufswagen zu bewahren. Die gänzlich aus Edelstahl AISI 304 und schlagfestem Kunststoff gefertigte Clipline garantiert Robustheit, Schutz vor Stößen und lange Haltbarkeit. Das Anbausystem wurde gänzlich ohne scharfe Kanten, Platten und Schweißungen geplant und verfügt über ein Design, das Befestigungen unsichtbar lässt. Die besonders einfach auszuführende Montage erlaubt einen schnellen und leichten Zusammenbau.*

## PROTECT LINE

### Facile et rapide à installer.

Modulaire en toute dimension, il se distingue par l'extrême simplicité et rapidité de montage.

### Einfach und schnell zu montieren.

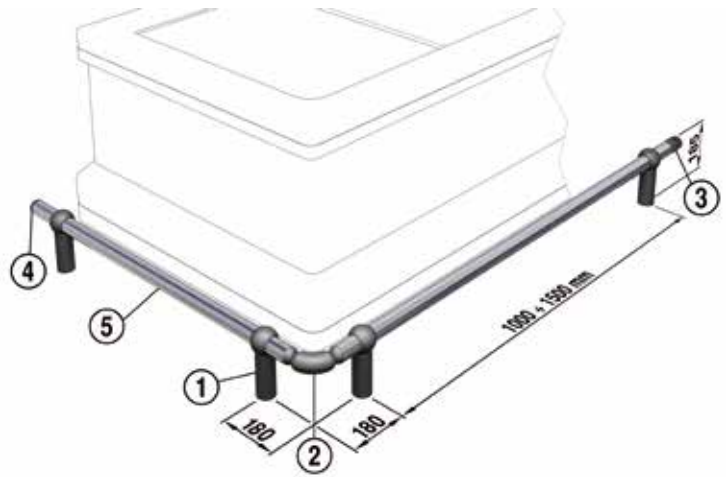
Das in jeder Größe gestaltbare Kombisystem unterscheidet sich durch die extrem einfache und schnelle Montage.

### Haut niveau d'hygiène en toute sécurité.

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés garantissent un haut niveau d'hygiène.

### Hoher und sicherer Hygienestandard.

Die glatten, abgerundeten Flächen, die geschlossenen Profile, das völlige Fehlen von Hohlräumen und Spalten, wo sich Schmutz einnisten kann, garantieren einen hohen Hygienestandard.



### Inaltérable dans le temps.

Entièrement réalisé en acier inox AISI 304 et en matériau plastique antichoc, il garantit une inaltérabilité dans le temps face à la corrosion de l'eau et de l'humidité.

### Lange Haltbarkeit und Beständigkeit.

Die gänzlich aus Edelstahl AISI 304 und schlagfestem Kunststoff gefertigte Clipline garantiert eine hohe Beständigkeit gegen durch Wasser und Feuchtigkeit hervorgerufene Korrosion.

- ① **PIED COMPLET H 185**  
En matière plastique antichoc  
**KOMPLETTER FUSS H 185**  
Aus stoßfestem Kunststoff

---

- ② **ANGLE COMPLET REGULABLE 70°/135°**  
En matière plastique antichoc  
**KOMPLETTER WINKEL, EINSTELLBAR 70°/135°**  
Aus stoßfestem Kunststoff

---

- ③ **RACCORD DE LONGUEUR**  
En matière plastique pour la jonction du tube en acier inoxydable  
**GERADES VERBINDUNGSSTÜCK**  
Aus stoßfestem Kunststoff zur Verbindung des Edelstahlrohrs

---

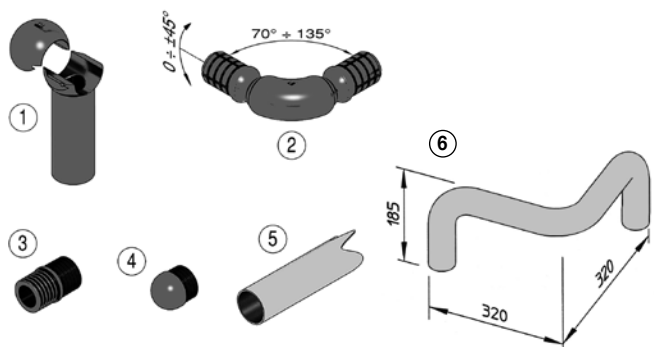
- ④ **CAPSULE DE FERMETURE**  
En matière plastique antichoc pour tube en acier inoxydable  
**VERSCHLUSS**  
Aus stoßfestem Kunststoff für das Edelstahlrohr

---

- ⑤ **TUBE EN ACIER INOXYDABLE**  
AISI 304 Ø 48,3 x 1,5  
**EDELSTAHLROHR**  
Aisi 304 Ø 48,3 x 1,5

---

- ⑥ **PROTECTION POUR ANGLES**  
**SCHUTZ FÜR ECKEN**





### Marque NF Hygiène Alimentaire

Délivrée par:

#### AFNOR CERTIFICATION

11, AV. Francis de Pressensé  
93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -

Cette marque certifie la conformité  
au référentiel NF 031

Caractéristique certifiée:

- Aptitude au nettoyage

### NF Kennzeichnung Lebensmittelecht

vergeben durch: AFNOR

#### CERTIFICATION

11, AV. Francis de Pressensé

93571 Saint-Denis la Plaine Cedex - F -

Diese Kennzeichnung zertifiziert die

Konformität nach NF 031

Zertifizierte Eigenschaften:

- Reinigungseigenschaften



### Délivré par NSF INTERNATIONAL P.O. BOX

130140 ANN ARBOR MICHIGAN 48113 0140

U.S.A.

Ce label certifie la conformité aux normes NSF  
ANSI & RVC 02

Caractéristiques certifiées:

- Aptitude à la propreté
- Aptitude au fonctionnement
- Evaluation toxicologique et contrôle des  
caractéristiques du matériel
- Contrôle annuel des produits certifiés
- Direct contact avec clayette en aluminium

### Vergeben durch NSF INTERNATIONAL P.O.

BOX 130140 ANN ARBOR MICHIGAN 48113

0140 U.S.A

Diese Kennzeichnung zertifiziert die

Konformität gemäß den Normen NSF ANSI &

RVC 02

Zertifizierte Eigenschaften:

- Reinigungseigenschaften
- Verwendungseigenschaften
- Toxikologische Bewertung und Materialprüfung
- Jährliche Überprüfung der zertifizierten Produkte
- Direkter Lebensmittelkontakt nur bei den Modell mit  
Aluminiumgittern

La garantie est limitée aux composants  
qui présentent des défauts de fabrication  
et contre la corrosion de l'eau et de  
l'humidité. La garantie ne s'applique pas  
aux dommages causés par un usage  
impropre et/ou toute négligence de la  
part de l'utilisateur, par d'éventuelles  
surcharges de poids, par des agents  
atmosphériques, par l'utilisation de  
produits chimiques, d'acides et de sel. La  
garantie ne comprend pas le transport des  
pièces de rechange ni la main d'œuvre  
pour une éventuelle intervention de l'un de  
nos techniciens.

*Die Garantie beschränkt sich auf Bauteile,  
die Fabrikationsfehler aufweisen sowie auf  
das Ausbleiben von Korrosion, verursacht  
durch Wasser und Feuchtigkeit. Die Garantie  
ist nicht anwendbar bei Schäden, die durch  
unsachgemäßen Gebrauch und Nachlässigkeit  
des Benutzers, Gewichtsüberlastung,  
Witterungseinflüsse sowie die Verwendung von  
chemischen Produkten, Säuren und Salzen  
entstehen. Die Garantie umfasst nicht den  
Transport von Ersatzteilen und den eventuellen  
Arbeitseinsatz des Technikers.*



### Emballage

Pour garantir au mieux la protection des  
produits et optimiser l'espace durant  
l'expédition et l'emmagasinage, les structures  
et les étagères du système IM92 sont  
emballées séparément avec des protections en  
carton et sont cachetées avec un film plastique  
thermoretracté. Une garantie supplémentaire  
pour garantir l'intégrité du produit.

### Verpackung

*Zum Schutz der Produkte und zur Optimierung  
des Raums werden die Stirnteile und  
Ablageflächen des Systems IM92 während der  
Spedition und Lagerung einzeln in schützende  
Pappe verpackt und mit einer Schicht  
Schrumpffolie umwickelt. Eine weitere Garantie  
für die Integrität des Produkts.*





# ROMAL

LAGERTECHNIK

Feldmattstrasse 13  
6032 Emmen  
T: +41 41 240 19 22  
Mail: info@romal.ch

