Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 200x50xh180 cm h111_148

Modulares Anschraubregal 4 glatte Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 200 x T 50 x H 180 cm. Länge der Platte: 200 cm.

Das Anschraubregal h111_148 aus Edelstahl ist die ideale Lösung für die Organisation von hochhygienischen, professionellen Räumen, wie z.B. Kühlräume, Lebensmittellabore, Krankenhäuser, Pharmazie, Schiffbauindustrie und Industriewäschereien.

Ganz aus Edelstahl AISI 304 BA gefertigt, kombiniert dieses Regal Robustheit, Langlebigkeit und Reinigungsfreundlichkeit mit einer polierten Oberfläche, die die visuelle und betriebliche Hygiene erleichtert. Der Stahl ist durch eine PVC-Folie geschützt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss, um Kratzer oder Beschädigungen während des Transports und der Installation zu vermeiden.

Das Regal besteht aus 4 glatten C-förmigen Böden h 30 mm, die an allen vier Ecken verschweißt und mit Anti-Cut-Kanten versehen sind, mit einer Nennstärke von 0,8 mm. Jedes Regal wird durch einen Omega-Unterboden verstärkt, der die Stabilität erhöht und eine Tragfähigkeit von ca. 125 kg bei verteilter Last ermöglicht, auch über die große Breite von 200 cm.

Die 35x35 mm L-förmigen Stützen, mit einer Nennstärke von 1,5 mm, sind mit 9x30 mm Schlitzen alle 20 mm versehen, die

Eine Höhenverstellung der Regalböden je nach betrieblichen Erfordernissen ermöglichen. Die gesamte Struktur wird zerlegt geliefert und lässt sich mit den im Lieferumfang enthaltenen Edelstahlschrauben 8x15 mm komplett mit Mutter und Unterlegscheibe leicht montieren.

Die Kunststofffüße an den Enden schützen die Oberflächen und verbessern die Stabilität, während das Regal vorbereitet für die Wandmontage mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) ist, für zusätzliche Sicherheit in dynamischen Umgebungen.

Das Regal ist MOCA-zertifiziert, entspricht der Europäischen HACCP-Richtlinie und der Gesetzesverordnung 81/2008 und ist aus weitgehend recycelbaren Materialien gefertigt, die den höchsten Standards für Nachhaltigkeit und Sicherheit entsprechen.

Entscheiden Sie sich für das h111_148 Edelstahlregal für maximale Hygiene, Robustheit und Belastbarkeit. Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot oder bei Mehrfachbestellungen.

Technische Merkmale:

- Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche
- Kiplanken: 4 glatte, "C" kastenförmige h 30 mm, Dicke 0,8 mm
- Verstärkung: Omega unter dem Regal für zusätzliche Stabilität
- Ränder: an allen vier Ecken verschweißt, mit Schnittschutz.
- Lastaufnahme: ca. 125 kg pro Ablage(bei verteilter Last)
- Fassungen: L-Form 35x35 mm, 1,5 mm dick, mit 8x30 mm Schlitzen alle 20 mm
- Verschraubung: Edelstahl 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe (im Lieferumfang enthalten)
- Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht enthalten)
- Füße: Endkappen aus Kunststoff
- Montage: wird zerlegt geliefert, einfache Montage
- Schutz: PVC-Folie vor Gebrauch zu entfernen
- Abmessungen: B 200 x T 50 x H 180 cm
- Zertifizierungen: HACCP, D.Gesetzesdekret 81/2008, MOCA
- Materialien: weitgehend recycelbar

*Die Abbildungen sind rein indikativ.

*Auf Anfrage und nach vorherigem Angebot ist es möglich, zusätzliche Module zu erwerben, um größere, individuelle Konfigurationen zu schaffen. Die Anfrage muss bei der Bestellung gestellt werden.

INFORMATIONEN

- **Regalböden** glatt
- **Höhe** 180 cm
- **Breite** 200 cm
- **Tiefe** 50 cm
- **Material** Edelstahl 304
- **Typologie** Bolzen

FAQ:

Mini-Kaufberatung: Wenn Sie Regale für professionelle Umgebungen benötigen, in denen Hygiene an erster Stelle steht (wie z.B. Großküchen, Kühlhäuser oder Sanitärbereiche), wählen Sie immer die Edelstahlkonstruktion AISI 304, wie z.B. das Modell h111_148.

Dieser Regaltyp bietet hohe Korrosionsbeständigkeit, einfache Sanitisierung, modulare Konstruktion und große Lagerfläche.

Stellen Sie sicher, dass die Montage einfach ist und dass das Produkt für die Verwendung in Lebensmitteln zertifiziert ist.

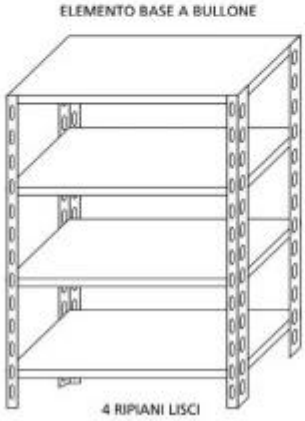
Das Regal h111_148 erfüllt all diese Kriterien und ist damit eine ausgezeichnete Wahl für den intensiven professionellen Einsatz.

Edelstahl-Anschraubregal, Profi-Regal aus Edelstahl AISI 304, Regal für Kühlräume, Edelstahl-Regal für Großküchen, HACCP-Regal aus Edelstahl, Edelstahl-Regal für den Lebensmittelbereich.

Nutzenvorteile:

- Große Nutzfläche dank der 200 cm Breite.
- Struktur: robust mit hoher Belastbarkeit.
- Material: hygienisch, langlebig und leicht zu reinigen.
- Verstellbarkeit: in der Höhe der Einlegeböden für maximale Flexibilität.
- Sicherheit: garantiert durch Schnittschutzkanten und Vorrichtung zur Wandverankerung.

Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 200x50xh180 cm h111_148



Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 200x50xh180 cm h111_148

Regalböden: lisci
Höhe: 180 cm
Breite: 200 cm
Tiefe: 50 cm
Material: Edelstahl 304
Typologie: Bolzen