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 gelochte Fachböden 70x50xh200 cm h111_150

Modulares, anschraubbares Regal mit 4 gelochten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 70 x T 50 x H 200 cm. Obere Länge: 70 cm.

Der Edelstahlregal h111_150 wurde für professionelle Umgebungen entwickelt, in denen Hygiene, Belüftung und Robustheit wichtige Anforderungen sind. Es ist besonders geeignet für den Einsatz in Kühlzellen, Lebensmittelbetrieben, Wäschereien, Krankenhauseinrichtungen, der chemisch-pharmazeutischen Industrie und im Schiffbau.

Das Regal ist vollständig aus hochwertigem Edelstahlblech AISI 304 BA mit glänzender Oberfläche gefertigt und vereint funktionales Design mit hoher Leistungsfähigkeit. Die spiegelnde Oberfläche erleichtert das Erkennen von Schmutz und die Reinigung. Die gesamte Struktur ist zum Schutz während Transport und Montage mit einer PVC-Folie versehen, die vor der Verwendung entfernt werden muss.

Die 4 gelochten Böden (9x32 mm), C-förmig gekantet (30 mm), sind mit einer doppelt gekanteten Schnittschutzkante versehen und an allen vier Ecken verschweißt. Diese Böden fördern die Luftzirkulation und das Abfließen von Flüssigkeiten, was sie ideal für feuchte Umgebungen oder Bereiche mit schnellem Trocknungsbedarf macht. Das 0,8 mm starke Blech mit unterseitiger Omega-Verstärkung sorgt für eine Tragfähigkeit von ca. 125 kg pro Boden bei gleichmäßiger Lastverteilung.

Die 35x35 mm, 1,5 mm dicken L-förmigen Pfosten sind mit 9x30 mm Sonnenblenden im Abstand von 20 mm ausgestattet, die eine freie Höhenverstellung der Regale ermöglichen. Die Befestigung erfolgt mittels Edelstahlschrauben 8x15 mm mit Muttern und Unterlegscheiben, die bereits im Lieferumfang enthalten sind. Die Kunststofffüße sorgen für Stabilität und Bodenschutz.

Regal ist vorbereitet für die Wandmontage mittels Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten), für zusätzliche Sicherheit in dynamischen Umgebungen. Der Artikel entspricht der Europäischen HACCP-Richtlinie, dem Gesetzesdekret 81/2008 und der Zertifizierung für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Außerdem wird er aus weitgehend recycelbaren Materialien hergestellt und entspricht damit den Umweltvorschriften.

Verlassen Sie sich auf die Funktionalität und Hygiene des Edelstahlregals h111_150, um die Lagerung in Ihren professionellen Räumen zu optimieren. Kontaktieren Sie uns für ein spezielles Angebot für mehrere Lieferungen.

Technische Eigenschaften:

- Struktur: Edelstahl AISI 304 BA-polierte Oberfläche
- Fachböden: 4 geschlitzte 9x32 mm, "C" kastenförmig h 30 mm, Dicke 0,8 mm
- Verstärkung: Omega-Unterboden
- Kanten: Anti-Cut an den vier Ecken angeschweißt
- Belastbarkeit: ca. 125 kg pro Regalboden (verteilte Last)
- Fassungen: "L"-Form 35x35 mm, 1,5 mm dick, Schlitze 9x30 mm alle 20 mm
- Verschraubung: Edelstahlschrauben 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe (im Lieferumfang enthalten)
- Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht enthalten)
- Füße: aus Kunststoff, Endkappen
- Montage: Wird zerlegt geliefert
- Schutz: PVC-Folie vor Gebrauch entfernen
- Abmessungen:B 70 x T 50 x H 200 cm
- Zertifizierungen: HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA
- Materialien: Materialien weitgehend recycelbar

Kaufberatung: Bei der Wahl eines Regals für professionelle Umgebungen sollte man sich die Art des Regals genau überlegen: wenn man in einer feuchten Umgebung arbeitet, sind Schlitzregale ideal für die Belüftung und Trocknung.

Das Material sollte Edelstahl AISI 304 sein, wie im Fall des Regals h111_150, um Korrosionsbeständigkeit, Haltbarkeit und Konformität mit Gesundheits- und Hygienevorschriften zu gewährleisten.

Werfen Sie einen Blick auf die Kapazität des Regals, die Höhenverstellung und die Möglichkeit der Wandmontage für zusätzliche Sicherheit.

Edelstahlregal mit Schlitzböden, Edelstahlregal AISI 304, Edelstahlregal für Kühlräume, MOCA-zertifiziertes HACCP-Regal, Edelstahlregal für Wäscherei und Labor, professionelles Edelstahl-Anschraubregal.

*Die Abbildungen sind rein indikativ.

*Es ist möglich, auf Anfrage und nach vorherigem Angebot, zusätzliche Module zu kaufen, um größere, kundenspezifische Konfigurationen zu schaffen. Die Anfrage muss bei der Bestellung gestellt werden.

INFORMATIONEN

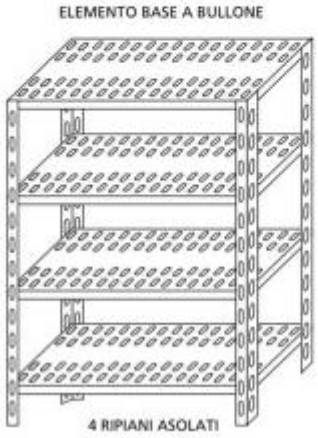
- **Regalböden** perforiert
- **Höhe** 200 cm
- **Breite** 70 cm
- **Tiefe** 50 cm
- **Material** Edelstahl 304
- **Typologie** Bolzen

Benutzervorteile:

- Reparaturen: Ideal für feuchte Umgebungen und schnelles Trocknen.
- Hohe Hygiene :Leicht zu reinigen dank der glänzenden Oberfläche.
- Stärke: Hohe Belastbarkeit und strukturelle Verstärkungen für intensive Nutzung.
- Flexibilität: mit höhenverstellbaren Fachböden.
- Sicherheit: Betrieblich mit Schnittschutzkanten und Vorbereitung für Wandmontage.

FAQ:

Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Fachböden 70x50xh200 cm h111_150



Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Fachböden 70x50xh200 cm h111_150

Regalböden: forati
Höhe: 200 cm
Breite: 70 cm
Tiefe: 50 cm
Material: Edelstahl 304
Typologie: Bolzen