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 Böden 130x50xh200 h111_156

Modulares Anschraubregal 4 gelochte Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 130 x T 50 x H 200 cm. Länge der Platte: 130 cm.

Der h111_156 Edelstahl-Regal ist eine hochfeste modulare Struktur, die entwickelt wurde, um die Anforderungen an Hygiene, Sicherheit und Zweckmäßigkeit in den anspruchsvollsten professionellen Umgebungen zu erfüllen. Vollständig aus rostfreiem Stahl AISI 304 BA konstruiert, ist er ideal für den Einsatz in Kühlzellen, Industrieküchen, Lebensmittellabore, Wäschereien, Krankenhäusern, chemisch-pharmazeutischen und Schifffahrtsbereichen.

Die 4 geschlitzten Einlegeböden 9x32 mm sind so konzipiert, dass sie die Luftzirkulation und das Abtropfen von Flüssigkeiten begünstigen, was in feuchten Umgebungen oder solchen, die häufig gewaschen werden, unerlässlich ist. Jedes Regal ist 30 mm "C"-förmig, mit 0,8 mm Dicke, doppelten Antischnittfalten und an allen vier Ecken verschweißt, was eine sichere und robuste Oberfläche gewährleistet. Omega-Unterbodenverstärkungen erhöhen die mechanische Festigkeit und ermöglichen eine Belastbarkeit von bis zu 125 kg pro Boden (bei gleichmäßig verteilter Last).

Die 35x35 mm L-förmigen Stützen, Nennstärke 1,5 mm, sind mit 9x30 mm Ösen mit 20 mm Abstand ausgestattet, die eine Anpassung der Regalhöhe an die betrieblichen Bedürfnisse ermöglichen. Das Regal wird zerlegt geliefert und enthält alle Komponenten für die Montage: Edelstahlschrauben 8x15 mm, Muttern und Unterlegscheiben. Die Plastikfüße schützen die

Böden und erhöhen die Gesamtstabilität.

Die gesamte Struktur ist durch eine PVC-Folie geschützt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss, und kann mit Dübeln (im Lieferumfang enthalten) an der Wand befestigt werden, was für zusätzliche Sicherheit in belebten Umgebungen sorgt.

Das Produkt ist konform mit den HACCP-Vorschriften, D.Lgs 81/2008 und MOCA-zertifiziert für den direkten Lebensmittelkontakt.

Sorgen Sie für maximale Hygiene und Sicherheit in Ihrem Arbeitsumfeld. Kaufen Sie das Edelstahlregal h111_156 jetzt oder fordern Sie ein individuelles Angebot für mehrere Lieferungen an.

Technische Merkmale:

- Kaufberatung: Wenn Sie in Umgebungen arbeiten, in denen Sauberkeit, Langlebigkeit und Sicherheit Priorität haben, wählen Sie Regale aus Edelstahl AISI 304.
- Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche
- Fachböden: 4 geschlitzte 9x32 mm, 30 mm "C" kastenförmig, 0,8 mm dick
- Verstärkung: Omega unter dem Regal
- Kanten: mit Schnittschutz, an allen vier Ecken verschweißt
- Lastaufnahme: ca. 125 kg pro Regalboden (verteilte Last)
- Fassungen: "L"-Form 35x35 mm, 1,5 mm dick, mit 9x30 mm Schlitzen im 20 mm Abstand
- Verschraubung: Edelstahl 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe (im Lieferumfang enthalten)
- Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht enthalten)
- Füße: Endkappen aus Kunststoff
- Montage: wird zerlegt geliefert
- Schutz: PVC-Folie vor Gebrauch zu entfernen
- Abmessungen: B 130 x T 50 x H 200 cm
- Zertifizierungen: HACCP, D.Gesetzesdekret 81/2008, MOCA
- Materialien: weitgehend recycelbar

Für feuchte Umgebungen oder solche, die häufig gewaschen werden, bieten Schlitzregale einen echten Vorteil in Bezug auf Entwässerung und Belüftung.

Die Verstellbarkeit der Fachböden, die Kapazität pro Fachboden und die Möglichkeit der Wandbefestigung werden ebenfalls berücksichtigt.

Das Modell h111_156 vereint all diese Eigenschaften und garantiert Langlebigkeit, Sicherheit und die Einhaltung von Vorschriften.

SEdelstahlregal mit geschlitzten Böden,professionelles Regal aus Edelstahl AISI 304,Regal für Kühlräume,HACCP MOCA-Regal,verstellbares Regal aus Edelstahl,Edelstahlregal für feuchte Umgebungen.

*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.

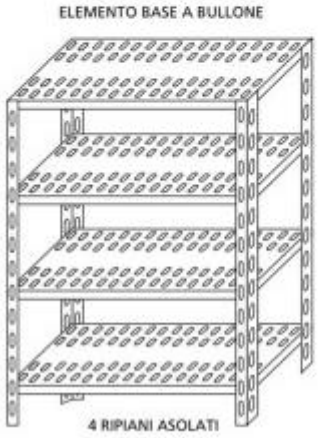
INFORMATIONEN

Benutzervorteile:

- **Regalboden** perforiert
- **Höhe** 200 cm
- **Breite** 130 cm
- **Tiefe** 50 cm
- **Material** Edelstahl 304
- **Typologie** Bolzen
- Belüftung: hervorragend durch geschlitzte Einlegeböden.
- Maximal: Hygiene für Lebensmittel und Sanitärbereiche.
- Robust: Korrosionsbeständige Edelstahl-Konstruktion.
- Verstellung: Flexible Höhenverstellung der Einlegeböden.
- Einfach: Zusammenzubauen und für die Wandmontage vorbereitet.

FAQ:

Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 130x50xh200 h111_156



Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 130x50xh200 h111_156

Regalböden: forati
Höhe: 200 cm
Breite: 130 cm
Tiefe: 50 cm
Material: Edelstahl 304
Typologie: Bolzen