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 80x60xh200 cm h111_163

Modulares Anschraubregal 4 glatte Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304 BA. Abmessungen: B 80 x T 60 x H 200 cm. Länge der Platte: 80 cm.

Das Edelstahlregal h111_163 ist die ideale Wahl für Fachleute, die in Umgebungen arbeiten, in denen Hygiene, Haltbarkeit und Sicherheit an erster Stelle stehen. Das Regal besteht vollständig aus Edelstahl AISI 304 BA und ist für den intensiven Einsatz in Kühlschränken, Großküchen, Lebensmittellabors, Krankenhäusern, Wäschereien und chemischen/pharmazeutischen und maritimen Umgebungen konzipiert.

Das Modell besteht aus 4 glatten Einlegeböden aus 8/10 mm dickem Blech, mit 30 mm C-förmiger Kastenstruktur und doppelten, an den vier Ecken angeschweißten Antischnittfalten, die hohe mechanische Festigkeit und Sicherheit im täglichen Gebrauch garantieren. Jedes Regal wird durch eine Unterfalte verstärkt, die eine Tragfähigkeit von ca. 125 kg bei gleichmäßig verteilter Last ermöglicht.

Die 2.000 mm hohen Regalböden haben ein 35x35 mm "L"-Profil mit einem 9x30 mm Sonnendach mit 20 mm Abstand, das Flexibilität bei der Höhenverstellung der Böden bietet. Das Regal wird komplett mit Ø 8x15 mm Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben aus rostfreiem Stahl geliefert und ist mit Kunststofffüßen ausgestattet, die für eine gute Stabilität auch auf empfindlichen Oberflächen sorgen. Es ist auch für die Wandbefestigung mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) vorgesehen.

Bank der Glanzoberfläche, der PVC-Schutzfolie (vor Gebrauch zu entfernen) und der Verwendung von recycelbaren Materialien
Um dieses Regal die strengsten ästhetischen, funktionellen und gesetzlichen Anforderungen und ist konform mit den
HACCP-Richtlinien und dem Gesetzesdekret 81/2008.

Entscheiden Sie sich für dieses robuste und hygienegerechte Regal h111_163 für Ihren professionellen Bereich. Kaufen Sie es
jetzt oder fordern Sie ein Angebot für mehrere Lieferungen an.

Technische Merkmale:

- Material: Edelstahl AISI 304 BA, poliert
- Abmessungen: B 80 x T 60 x H 200 cm
- Anzahl der Fachböden: 4 glatte
- Regalstruktur: "C"-förmige h. 30 mm, geschweißt, schnittfest, doppelter Falz
- Bodenstärke: 0,8 mm (8/10)
- Bodenbelastbarkeit: ca. 125 kg (bei gleichmäßig verteilter Last)
- Regalständer: "L"-Profil 35 x 35 mm, Stärke 1,5 mm (15/10)
- Befestigungsschlitze: 9 x 30 mm, Abstand 20 mm
- Befestigung: Anschraubbar, mit Ø 8x15 mm Edelstahlschrauben, Mutter und Unterlegscheibe
- Wandbefestigung: Vorbereitet (Dübel nicht im Lieferumfang enthalten)
- Endfüße: Kunststoff
- Schutzfolie PVC, vor Gebrauch zu entfernen
- Lebensmitteleignung: M.O.C.A.
- Normativ: HACCP und D.Lgs 81/2008 konform
- Recycelbare Materialien: Ja

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

Anwendervorteile:

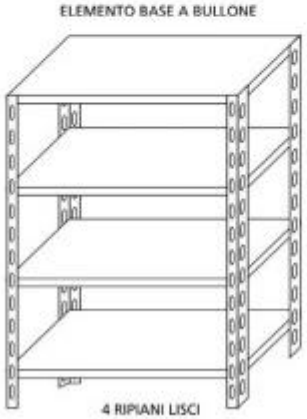
INFORMATIONEN

- Maximal: Hygiene für Lebensmittel und Sanitärbereiche.
- Struktur: Stabil und langlebig für hohe Belastungen.
- Einlegeböden: Schnittschutz für mehr Sicherheit.
- Verstellung: Flexible Höhenverstellung der Einlegeböden.
- Montage: Einfache und wandmontierbare Montage.

- **Regalböden** glatt
- **Höhe** 200 cm
- **Breite** 80 cm
- **Tiefe** 60 cm
- **Material** Edelstahl 304
- **Typologie** Bolzen

FAQ:

Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 80x60xh200 cm h111_163



Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 80x60xh200 cm h111_163

Regalböden: lisci
Höhe: 200 cm
Breite: 80 cm
Tiefe: 60 cm
Material: Edelstahl 304
Typologie: Bolzen