



Regał magazynowy OP 0318 0,9m x 0,4m

Producent

Optimet

Opis produktu

Dane techniczne

- Wymiary(cm):
 - wysokość (H) - 180
 - szerokość (B) - 400
 - długość (L) - 900
- Półki ażurowe (perforowane)

Opis produktu:

Regały ze stali nierdzewnej przewidziane do eksploatacji w profesjonalnych kuchniach i pomieszczeniach magazynowych w obiektach zbiorowego żywienia. Przeznaczone są do składowania i przechowywania sprzętu kuchennego i produktów spożywczych. Stelaże z kształowników szlifowanych o przekroju kwadratu 30x30mm. Powierzchnie półek są wykonane z blachy grubości 1,0 mm i szlifowane na mokro z zachowaniem struktury liniowej. Wszystkie meble posiadają stopki regulacyjne umożliwiające wypoziomowanie w zakresie -15 do +15 mm. Regały występują w kilku typach, różniących się przede wszystkim rodzajem półek:

- półki pełne, najlepsze do przechowywania produktów spożywczych, oraz garnków, talerzy, szklanek;
- półki gratingowe, najlepsze do ociekania po umyciu dużych garnków oraz termosów;
- półki perforowane, najlepsze do ociekania po umyciu: talerzy, szklanek, kubków, sztućców, mniejszych garnków.

Regały mogą posiadać dowolną ilość półek, które mogą być umocowane na stałe lub z możliwością regulowania ich położenia. Konstrukcja spawana regałów zapewnia sztywność oraz wytrzymałość na obciążenia pionowe i boczne. Dzięki szerokiej gamie wymiarów możliwe jest optymalne zagospodarowanie i wykorzystanie nawet najmniejszej przestrzeni kuchennej.

Uwaga!

Regał ma 5 półek zamocowanych na stałe. Dopuszczalny nacisk na 3 dolne półki do 90 kg, na 2 górne półki - 50 kg, a wysokość między półkami wynosi 37,5 cm. Istnieje możliwość innego rozmieszczenia półek. Podane wymiary są wymiarami zewnętrznymi. Wszystkie oferowane meble nierdzewne wykonywane są na indywidualne zamówienie według wytycznych klienta. Czas realizacji zamówienia wynosi ok. 15 dni roboczych. W niektórych przypadkach termin ten może ulec wydłużeniu.