

Soporte de estantería Norm 20/12

Hoja de especificaciones para el artículo 02012258 | SRG-RS/N20/12 1200kg
1800/400 øF



Ejemplo ilustrativo, nos reservamos el derecho a realizar modificaciones técnicas, sin decoración.

Datos técnicos

Distancia de enganche:	150 mm
Max. carga por tramo	1200
CO₂ Empreinte carbone (TM65 Midlevel Report)	53 kgCO ₂ e
TM65 Midlevel Report	Lien vers le certificat
Peso:	2 kg
Ancho:	400 mm
Profundidad:	25 mm
Altura:	1780 mm

Hupfer ofrece estanterías que permiten almacenar y organizar estantes móviles. Apoyan el uso eficiente del espacio disponible y facilitan el transporte de mercancías.

Descubra el estante Norm 12/20 para estantes deslizantes de Hupfer. Con un tamaño impresionante de 1800x400 mm y una carga por campo de 1200 kg, este estante ofrece una solución estable y fiable para el almacenamiento y organización de sus productos en el sector de la gastronomía y en el área médica. Fabricado en aluminio de alta calidad, el estante destaca por su ligereza y durabilidad. La robusta construcción garantiza una óptima utilización del espacio y facilita el manejo de cargas pesadas. Benefíciese de un diseño bien pensado que aumenta la eficiencia en su logística. El estante Norm 12/20 es la elección ideal para cocinas profesionales y centros médicos que valoran el orden y la funcionalidad. ¡Confíe en Hupfer para sus soluciones logísticas!

- **Construcción robusta:** Diseño de aluminio con una carga de campo de 1200 kg.
- **Optimización del espacio:** Compatible con estanterías deslizantes para un almacenamiento eficiente.
- **Peso ligero:** El aluminio permite un manejo y movilidad sencillos.
- **Ahorro de espacio:** Sin patas de soporte para una integración flexible en sistemas existentes.

Fecha de consulta: 26.04.2026,
14:17:17

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer

Soporte de estantería Norm 20/12

Hoja de especificaciones para el artículo 02012258 | SRG-RS/N20/12 1200kg
1800/400 pF

HUPFER
we make work flow

- **Aplicación versátil:** Ideal para su uso en la gastronomía y tecnología médica.

Fecha de consulta: 26.04.2026,
14:17:17

Todas las indicaciones y medidas son aproximadas, nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas. © Hupfer