



Betreut durch ICD Hamburg GmbH  
Michaela Schöber  
Telefon: 040/46777010  
Email: info@icd-marketing.de

Presseinformation:  
LT-17-06-01\_SuperInox

### **Design-Regal für die Lebensmittelbranche**

Die LagerTechnik Hahn & Groh GmbH ermöglicht mit dem Regalsystem SuperInox die HACCP-konforme und platzsparende Lagerung von Lebensmitteln

**(Winsen/Luhe, Juni 2017) Neu im Programm der LagerTechnik Hahn & Groh GmbH ist das Regalsystem SuperInox, dessen Name Programm ist: Er steht für ein Baukastensystem aus Edelstahl, das der italienische Hersteller Metalsistem speziell für die Lagerung von Lebensmitteln und die Einrichtung kommerzieller Küchen entwickelt hat. Wie bei allen Regallösungen – ob großes Standardregal für Lager oder sogar ganze Logistikhallen – steht auch hier für die Lagerspezialisten aus Winsen ein Grundprinzip an erster Stelle: die optimale Raumausnutzung. Das modular aufgebaute System ist jederzeit erweiterbar sowie, obligatorisch für alle Lebensmittelunternehmer, HACCP-konform (Hazard Analysis Critical Control Point = Risiko-Analyse Kritischer Kontrollpunkte). Somit gewährleistet es die unbedenkliche Lagerung von Lebensmitteln.**

Regale sollen praktisch sein, kostengünstig und ihren Zweck erfüllen. SuperInox kann jedoch noch mehr: Die Edelstahlvariante überrascht im Gegensatz zur größeren Ausführung, deren Profile aus verzinkten Blechen hergestellt werden, mit einem Design, das für Küchen fast zu schade ist. So lassen sich auch Weinflaschen in Restaurants präsentieren oder im Supermarkt die passenden Komponenten aus dem Baukasten zu großen Regalanlagen kombinieren. Für den Foodbereich wurde eine filigrane Variante entwickelt, deren Regale geschlossen oder offen sowie in einer praktischen Ecklösung erhältlich sind und bei Bedarf mit Kunststoffböden ausgestattet werden können.

Sämtliche Bauteile sind so konstruiert, dass sie sich leicht und schnell reinigen lassen – im Lebensmittel- und Kochbereich die Grundvoraussetzung, um Hygiene zu gewährleisten. Ole Groh, Geschäftsführer und Inhaber von Hahn & Groh: „Wir sind in der Lebensmittelbranche ein gefragter Ansprechpartner, denn wir können sämtliche Regalsysteme in unserem bewährten Baukastenprinzip liefern. Unsere erfahrenen Techniker und Ingenieure entwickeln gemeinsam mit den Kunden im wahrsten Sinne des Wortes tragfähige Konzepte – vom vergleichsweise leichten Küchenregal bis hin zu Schwergewichten.“

#### **Optimiert mit SuperInox: mehr Stauraum in der Profiküche**

Aufgrund der nur 16,5mm engen Verstellraster, mit denen die Bauteile des Regalsystems aneinandergesetzt werden, lässt sich auch knapp bemessener Platz in der Gastronomie optimal ausnutzen. Je nach Kundenwünschen und örtlichen Gegebenheiten individuell zusammengestellt, bietet das korrosionsbeständige SuperInox eine umfassende Antwort auf moderne Hygienestandards und Anforderungen an die Lebensmittelindustrie. Das System ist für den Einsatz in Kühlzellen, Großküchen und in Lebensmittel verarbeitenden Unternehmen sowie in pharmazeutischen und chemischen Laboren geeignet. Das Edelstahlregal ist mit Höhenmaßen von 850 bis 2.500mm, Tiefenmaßen von 400 bis 600mm und Feldlängen von 900 bis 1.500mm erhältlich. Durch die Traglast von bis 300kg pro Ebene bei einer maximalen Feldlast von 2.550kg sind hohe Lagerkapazitäten auch auf kleinstem Raum möglich.

**(ca. 3.150 Zeichen)**



## Über LagerTechnik Hahn & Groh GmbH

Als Mitglied der Gruppe LagerTechnik - Regale mit System, mit Stammsitz in Bayern, wurde die LagerTechnik Hahn & Groh GmbH 1997 in Hamburg gegründet, um ihren norddeutschen Kunden näher zu sein. Das Unternehmen mit Sitz in Winsen/Luhe stattet Lagerräume aller Größen nach dem Baukastenprinzip mit verzinkten Stahlblech-Regalsystemen aus. Die erfahrenen Techniker und Ingenieure des Lagertechnik-Teams konzipieren Lagereinrichtungen maßstabsgetreu bis ins kleinste Detail und bieten das gesamte Spektrum zum Thema Lager- und Betriebseinrichtungen an. Zu den Kunden gehören große Namen wie Airbus und Aurubis, Continental und ThyssenKrupp, Modeketten wie Zara sowie zahllose Handwerksbetriebe.

Weitere Informationen erteilt:

LagerTechnik Hahn & Groh GmbH  
Alexander Honcamp - Vertrieb  
Werner-Forßmann-Str. 40  
21423 Winsen/Luhe  
Tel: 04171/69068-0  
Fax:04171/69068-8  
E-Mail: [a.honcamp@lagertechnik-hamburg.de](mailto:a.honcamp@lagertechnik-hamburg.de)  
[www.lagertechnik-hamburg.de](http://www.lagertechnik-hamburg.de)

Bildquelle: Metalsistem S.p.A.

Bildunterschrift: **(LT-17-06-01\_SuperInox\_Bild 1 und Bild 2):** Baukastensystem aus Edelstahl speziell für die Lagerung von Lebensmitteln und die Einrichtung kommerzieller Küchen, für eine optimale Raumausnutzung.