

**HOLITY.COM**

Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochten Ablageböden 110x50xh200 h111_154

Modulares, anschraubbares Regal mit 4 geschlitzten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 110 x T 50 x H 200 cm. Obere Länge: 110 cm.

Das Regal h111_154 ist eine modulare Struktur aus Edelstahl AISI 304 mit 4 geschlitzten Einlegeböden, die entwickelt wurde, um maximale Lüftung, Hygiene und Widerstandsfähigkeit in professionellen, hochintensiven Umgebungen zu gewährleisten. Es ist die ideale Lösung für Kühlzellen, Lebensmittellabors, Industriewäschereien, Krankenhauseinrichtungen sowie für die Pharma-, Chemie- und Schifffahrtsbranche.

Die 9x32 mm geschlitzten Fachböden sind so konzipiert, dass sie die Luftzirkulation verbessern und einen effektiven Feuchtigkeitsabfluss ermöglichen, wodurch sie ideal für die Lagerung von gewaschenen Behältern, Lebensmitteln, Werkzeugen oder professionellen Instrumenten sind. Die Regale sind 30 mm "C"-förmig, aus 0,8 mm dickem Edelstahlblech, mit doppeltem Anti-Schnitt-Falz und geschweißten Nähten an allen vier Ecken für absolute Sicherheit im Gebrauch. Jedes Regal ist außerdem mit einem Omega unter dem Regalboden verstärkt, was eine Tragfähigkeit von ca. 125 kg bei verteilter Last garantiert.

Die 35 mm L-förmigen Stützen mit einer Nennstärke von 1,5 mm verfügen über 9x30 mm Schlitte mit 20 mm Abstand, die eine Höhenverstellung der Regale ermöglichen. Die Struktur wird zerlegt geliefert und lässt sich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schraubensatz 8x15 mm aus Edelstahl mit Mutter und Unterlegscheibe leicht montieren. Die Kunststofffüße sorgen

Winds für Stabilität und Bodenschutz.
dieses

Blickpunkt

Kühlräume verstetbar?

Wiederverwertung?

Befestigungsrichtbereich die Wandmontage mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) konzipiert und wird mit PVC-Schutzfolie verklebt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss. Dieses Produkt ist MOCA-zertifiziert, konform mit der europäischen Richtlinie HACCP-Richtlinie und der Gesetzesverordnung 81/2008, hergestellt aus recycelbaren Materialien, um auch die Anforderungen der Umweltverträglichkeit zu erfüllen.

geleitet,

MOCA

Wählen Sie das Edelstahlregal h111_154 für professionelle Umgebungen, in denen Hygiene, Belüftung und Sicherheit wichtig sind.

Kontaktieren Sie uns jetzt für ein individuelles Angebot oder eine Lieferung in Stückzahlen.

Regal

gelieferten

Reinigungszeichen

Wischen

abstreifen

Entfernen.

gleichmäßig

verteilt

wird. • Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche

• Regalböden: 4 gelochte 9x32 mm, "C"-förmig, h 30 mm, Dicke 0,8 mm
Kaufberatung: Bei der Wahl eines Edelstahlregals für professionelle Umgebungen sollte man die Art der Regalböden je nach Verwendungszweck auswählen; die geschlitzten sind unverzichtbar für feuchte Umgebungen oder wenn eine gute Verstärkung, Omega-Unterboden Entwässerung erforderlich ist.

• Kanten: Anti-Cut mit Schweißnähten an den vier Ecken

Das Material sollte AISI 304 sein, korrosionsbeständig und mit allen Lebensmittelvorschriften konform.
Belastbarkeit: ca. 125 kg pro Regalboden (Verteilte Last)

• Fassungen: "I" Form 35x35 mm, 1,5 mm dick, mit 9x30 mm Schlitten alle 20 mm
Prüfen Sie auch die Größe der Einlegeböden, die Modularität der Struktur, das Vorhandensein von Anti-Cut-Kanten, Verstärkungen und die Vorbereitung für die Wandmontage.
Verschraubung: Edelstahl 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe (im Lieferumfang enthalten)

• Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht enthalten)
Das Modell h111_154 ist die perfekte Lösung für den dauerhaften und vorschriftsmäßigen professionellen Einsatz.

• Füße: Endkappen aus Kunststoff

Edelstahlregal mit geschlitzten Böden, professionelles Regal aus Edelstahl AISI 304, Regal für Kühlräume, HACCP MOCA Regal, Edelstahlregal für feuchte Umgebungen, Edelstahlmöbel für Lebensmittellabor.

• Schutz: PVC-Folie vor Gebrauch zu entfernen

• Abmessungen: B 110 x T 50 x H 200 cm

*Die Abbildungen sind rein indikativ.
Zertifizierungen: HACCP, D. Gesetzesdekret 81/2008, MOCA

*Es ist möglich, auf Anfrage und nach vorherigem Kostenvoranschlag, zusätzliche Module zu kaufen, um größere, kundenspezifische Konfigurationen zu schaffen. Die Anfrage muss bei der Bestellung gestellt werden.

INFORMATIONEN

Benutzervorteile:

- Aufstellplätze: isoliert für optimale Belüftung und effektive Entwässerung.
- Regalböden: verklebt mit Hygiene dank AISI 304 Edelstahl und polierter Oberfläche.
- Maße: 200 cm
- Breite: 110 cm
- Tiefe: 50 cm
- Material: Edelstahl 304
- Typologie: Bolzen

FAQ:

Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochten Ablageböden 110x50xh200 h111_154



HOLITY.com

Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochten Ablageböden 110x50xh200 h111_154

Regalböden: forati

Höhe: 200 cm

Breite: 110 cm

Tiefe: 50 cm

Material: Edelstahl 304

Typologie: Bolzen