



Edelstahl-Regal mit Schrauben 4 glatte Böden 70x50xh180 cm h111_138

Modulares Anschraubregal 4 glatte Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 70 x T 50 x H 180 cm. Länge der Ablage: 70 cm.

Das Modulare Regal aus Edelstahl h111_138 ist eine professionelle Lösung, die sich ideal für Umgebungen eignet, in denen Hygiene, Stärke und Haltbarkeit an erster Stelle stehen. Es wurde speziell für den Einsatz in Kühlräumen, Lebensmittelaboren, industriellen Wäschereien, Krankenhauseinrichtungen sowie pharmazeutischen und maritimen Bereichen entwickelt. Es ist vollständig aus Edelstahlblech AISI 304 gefertigt, mit einer polierten Oberfläche und durch PVC-Folie geschützt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss.

Das Regal besteht aus 4 glatten 'C'-förmigen Böden mit einer Höhe von 30 mm, hergestellt aus 0,8 mm dickem Blech. Schnittfeste Kanten und Schweißnähte an den vier Ecken garantieren maximale Sicherheit und Robustheit. Jeder Fachboden ist mit Unterfaltungen verstärkt, um die Stabilität auch bei größeren Tiefen zu erhöhen. Die Tragfähigkeit beträgt ca. 125 kg pro Regalboden bei gleichmäßig verteilter Last.

Die 35x35 mm, 1,5 mm dicken L-förmigen Pfosten sind mit 9x30 mm Schlitten im Abstand von 20 mm zur Höhenverstellung der Fachböden ausgestattet. Das Regal wird zerlegt geliefert und lässt sich mit 8x15 mm Edelstahlschrauben mit Muttern und Unterlegscheiben (im Lieferumfang enthalten) leicht montieren. Die Kunststofffüße sorgen für Stabilität und Isolierung vom Boden.

Es entspricht der HACCP-Richtlinie, Gesetzesverordnung 81/2008 und ist aus recycelbaren Materialien gefertigt. Durch seine Robustheit, Beständigkeit und hohe Hygieneleistung ist er laut MOCA-Zertifizierung für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Sie noch heute das Edelstahlregal h111_138 und sorgen Sie für Ordnung, Hygiene und Sicherheit in Ihrem professionellen Umfeld. Für große Lieferungen oder spezielle Konfigurationen, kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot.

Das Regal ist vorbereitet für die Wandmontage mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten), für zusätzliche Sicherheit. Es entspricht der HACCP-Richtlinie, Gesetzesverordnung 81/2008 und ist aus recycelbaren Materialien gefertigt. Durch seine Robustheit, Beständigkeit und hohe Hygieneleistung ist er laut MOCA-Zertifizierung für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche

Regalböden: 4 glatte "C"-Kastenböden, Höhe 30 mm, Blechstärke 0,8 mm

Belastbarkeit: ca. 125 kg pro Regalboden (bei verteilter Last)

Verstärkung: Unterboden-Omega für größere Tiefen

Passungen: "L"-Form 35x35 mm, 1,5 mm stark, mit Schlitzern alle 20 mm

Verschraubung: Edelstahlschrauben 8x15 mm mit Unterlegscheibe und Mutter im Lieferumfang

Wandbefestigung: vorbereitet (Dübel nicht im Lieferumfang enthalten)

Befestigungselemente: Endkappen aus Kunststoff

Kaufberatung: Wenn Sie ein Edelstahlregal für professionelle Umgebungen kaufen müssen, achten Sie immer auf die wichtigsten Merkmale: das Material (AISI 304 ist das beste für Lebensmittel- und Hygieneumgebungen), die Montageart (verschraubt = solide und anpassungsfähig), die Tragfähigkeit, die Modularität und die Regelkonformität.

Montage: zerlegt, einfache Schraubmontage

Das Regal h111_138 zeichnet sich durch seine Robustheit, zertifizierte Hygiene, einfache Installation und dauerhafte Struktur aus, was es perfekt für alle Lagerungsanforderungen in kritischen Umgebungen macht.

Schutz: PVC-Folie, die vor Gebrauch zu entfernen ist.

Normativ: HACCP-konform, D.Gesetzesdekret 81/2008, MOCA-zertifiziert

Edelstahl-Anschraubregal, Edelstahlregal AISI 304, Profi-Regal für Kühlräume, HACCP-Regal für Lebensmittellabore, Edelstahlregal für industrielle Wäscherei, Edelstahlregal für Krankenhaus.

Benutzervorteile:

- Maximal: Hygiene und leichte Reinigung dank Edelstahl BA.
- Hohe Kapazität: Belastung pro Regalboden mit Omega-Verstärkung.
- Sicherheit: Benutzung mit Schnittschutzkanten und Wandbefestigung.

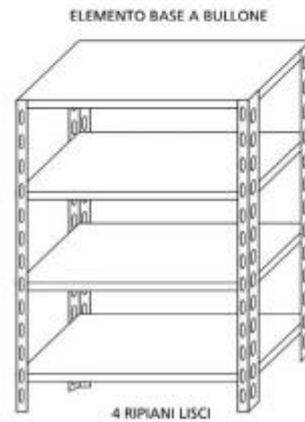
- Struktur: Stabil und in der Höhe anpassbar.
- Montage: Schnell und einfach mit mitgelieferten Komponenten.

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

INFORMATIONEN

- FAQ:
- **Regalböden** glatt
 - **Höhe** 180 cm
 - **Breite** 70 cm
 - **Tiefe** 50 cm
 - **Material** Edelstahl 304
 - **Typologie** Bolzen

Edelstahl-Regal mit Schrauben 4 glatte Böden 70x50xh180 cm h111_138



Edelstahl-Regal mit Schrauben 4 glatte Böden 70x50xh180 cm h111_138

Regalböden: lisci

Höhe: 180 cm

Breite: 70 cm

Tiefe: 50 cm

Material: Edelstahl 304

Typologie: Bolzen