



Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 110x50xh180 cm h111_142

Modulares Anschraubregal 4 glatte Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 110 x T 50 x H 180 cm. Länge der Platte: 110 cm.

Das modulare Regal aus rostfreiem Stahl AISI 304 h111_142 ist eine äußerst hygienische, robuste und vielseitige Lösung, die für professionelle Umgebungen entwickelt wurde, in denen Korrosionsbeständigkeit, leichte Reinigung und hohe Kapazität wesentliche Anforderungen sind. Es findet ideale Anwendung in Kühlräumen, Lebensmittelaboren, Krankenhäusern, industriellen Wäschereien, chemisch-pharmazeutischen Industrien und Schiffbauindustrie.

Ganz aus Edelstahlblech AISI 304 BA mit einer polierten Oberfläche hergestellt, ist das Regal durch eine PVC-Folie geschützt, die vor Gebrauch entfernt werden muss, um die Unversehrtheit der Oberfläche während des Transports und der Montage zu gewährleisten.

Es verfügt über 4 glatte, 30 mm C-förmige Fachböden, die an allen 4 Ecken verschweißt sind, mit Anti-Cut-Kante und Nennblechstärke 0,8 mm. Jedes Regal ist mit einer Unterbodenverstärkung ausgestattet, die eine Kapazität von ca. 125 kg gewährleistet, perfekt für die sichere Aufbewahrung von Lebensmitteln, Utensilien oder Sanitärmaterial.

Die 35x35 mm L-förmigen Stützen, mit Nennstärke 1,5 mm, verfügen über 9x30 mm Schlitz im Abstand von 20 mm, die eine

Präzise Höheneinstellung der Regale ermöglichen. Die Montage ist einfach und erfolgt über Edelstahlschrauben (Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben im Lieferumfang enthalten), während die Kunststofffüße für Stabilität und Isolierung vom Boden sorgen.

Die Regalböden sind in 20 mm-Schritten verstellbar. Die Regalhöhe ist flexibel einstellbar. Die Regalbreite ist flexibel einstellbar. Die Regaltiefe ist flexibel einstellbar.

Das Regal h111_142 ist für die Wandbefestigung mittels Dübel (nicht im Lieferumfang enthalten) vorbereitet und entspricht den HACCP-Richtlinien, dem Gesetzesdekret D.Lgs 81/2008 sowie den MOCA-Vorgaben für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln. Gefertigt aus recycelbaren Materialien, vereint es strukturelle Stabilität mit einem professionellen Design und entspricht allen Vorteilen, vollständig zerlegbar und neu konfigurierbar zu sein.

Das Regal ist HACCP-zertifiziert. Sie können Sie jetzt das Edelstahlregal h111_142 und optimieren Sie die Organisation Ihrer Geschäftsräume. Kontaktieren Sie uns für ein spezielles Angebot für mehrere Lieferungen oder eine individuelle Anpassung.

Das Regal ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Die Regalhöhe ist flexibel einstellbar. Die Regalbreite ist flexibel einstellbar. Die Regaltiefe ist flexibel einstellbar.

Die Regalböden sind in 20 mm-Schritten verstellbar. Die Regalhöhe ist flexibel einstellbar. Die Regalbreite ist flexibel einstellbar. Die Regaltiefe ist flexibel einstellbar.

Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche
Lebensmittel.

Fachböden: 4 glatte, "C"-förmige Kästen h 30 mm, Blechstärke 0,8 mm

Kaufberatung: Wenn Sie in Bereichen wie Lebensmittel, Krankenhäuser oder Pharmazeutika tätig sind, sollten Sie sich unbedingt für Regale aus Edelstahl AISI 304 entscheiden, da diese ein Maximum an Hygiene, Widerstandsfähigkeit und Einhaltung von Vorschriften garantieren.

Belastbarkeit: 125 kg (bei verteilter Last)

Regalstützen: "L"-förmig, 35x35 mm, 1,5 mm dick, Schlitz 9x30 mm alle 20 mm

Das Regal h111_142 eignet sich für diejenigen, die eine starke und modulare Struktur benötigen, mit hoch belastbaren Regalböden, resistent gegen Feuchtigkeit und einfacher Reinigung.

Verschraubungen: Edelstahl 8x15 mm mit Unterlegscheibe und Mutter (im Lieferumfang enthalten)

Füße: aus Kunststoff, Endkappen

Die Anschraubmontage bietet außerdem eine stabile und dauerhafte Lösung, die sich an verschiedene Konfigurationen anpassen lässt.

Wandbefestigung: vorbereitet (Dübel nicht enthalten)

Abmessungen: L 110 x B 50 x H 180 cm

Edelstahlregal zum Anschrauben, Edelstahlregal AISI 304, Kühlraumregal, Modulares Laborregal, Profi-Edelstahlregal, HACCP-Edelstahlregal

Montage: wird zerlegt geliefert, einfach zu montieren

Oberflächenschutz: abnehmbare PVC-Folie

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

*Die Abbildungen sind rein illustrativ.

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

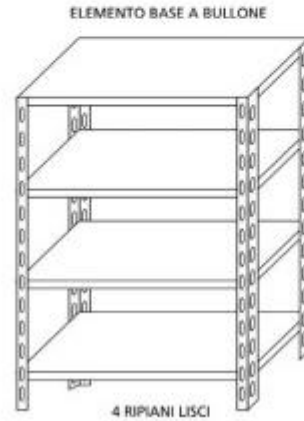
Benutzervorteile:

- Struktur: stabil und verstärkt mit hervorragender Tragfähigkeit.
- Material: hochhygienisch, leicht zu reinigen und korrosionsbeständig.
- Verstellung: flexible Einlegeböden alle 20 mm.
- Regalböden: glatt, kantfrei für eine sichere Nutzung auch in medizinischen Bereichen.
- Montage: einfache Montage mit dem mitgelieferten Zubehör und der Wandmontagevorbereitung.
- Höhe: 180 cm
- Breite: 110 cm
- Tiefe: 50 cm
- Material: Edelstahl 304
- Typologie: Bolzen

FAQ:

INFORMATIONEN

Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 110x50xh180 cm h111_142



Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 110x50xh180 cm h111_142

Regalböden: lisci

Höhe: 180 cm

Breite: 110 cm

Tiefe: 50 cm

Material: Edelstahl 304

Typologie: Bolzen