



## Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 120x50xh180 cm 304 h111\_143

Modulares Anschraubregal 4 glatte Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 120 x T 50 x H 180 cm. Länge der Platte: 120 cm.

Das Regal h111\_143 aus Edelstahl wurde für professionelle Umgebungen entwickelt, in denen Hygiene, Langlebigkeit und Funktionalität wichtig sind. Dank seines modularen Aufbaus und seiner vollständigen Zusammensetzung aus Edelstahl AISI 304 BA ist es eine ideale Lösung für die Innenorganisation von Kühlräumen, Lebensmittelaboren, Krankenhäusern, chemisch-pharmazeutischen Bereichen, Schifffahrt und industriellen Wäschereien.

Jedes Bauteil der Konstruktion ist auf maximale Haltbarkeit, Wartungsfreundlichkeit und Einhaltung der Gesundheits- und Hygienevorschriften ausgelegt. Die glatten 30 mm kastenförmigen Böden sind aus 0,8 mm dickem Blech gefertigt, an allen vier Ecken verschweißt und mit Schnittschutzkanten versehen, um eine sichere Verwendung auch in den heikelsten Bereichen zu gewährleisten. Die Omega-Verstärkungen unter den Regalböden sorgen für eine Tragfähigkeit von ca. 125 kg pro Boden bei gleichmäßig verteilter Last.

Die 35 mm L-förmigen Stützen mit einer Nennstärke von 1,5 mm sind mit 9x30 mm Schlitz im Abstand von 20 mm versehen, die eine einfache Höhenverstellung der Böden ermöglichen. Das Regal ist einwegfähig und wird mit einem Edelstahlverschraubungssatz (8x15 mm Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben) geliefert. Die Plastikfüße sorgen für Stabilität auf dem Boden und schützen Oberflächen vor Stößen oder Kratzern.

Wählen Sie das Regal h111\_143 für eine sichere, hygienische und langlebige Lagerung. Das gesamte Regal ist durch eine PVC-Folie geschützt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss, um die Oberfläche während des Transports und der Montage zu schützen.

Das Regal h111\_143 ist ein hochwertiges Produkt, das für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA) zertifiziert ist. Außerdem ist es aus Materialien hergestellt, die größtenteils recycelbar sind und die Umwelt schonen.

Das Regal h111\_143 ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA) zertifiziert und ist für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln (MOCA) zertifiziert.

Wählen Sie sich jetzt für Edelstahlregale h111\_143 für eine sichere, hygienische und langlebige Lagerung. Fordern Sie ein individuelles Angebot für große Lieferungen oder spezielle Konfigurationen an.

Das Regal h111\_143 entspricht den Vorschriften.

Technische Merkmale:

- Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche

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

Kaufberatung: Bei der Auswahl eines Edelstahlregals für den professionellen Einsatz ist es wichtig, einige wichtige Aspekte zu berücksichtigen: das Material, das für die Verwendung im Lebensmittelbereich zertifiziert sein muss (z. B. AISI 304), die Größe der Regalböden, die Montageart und die Größe, die mit Ihrem Betriebsraum kompatibel ist.

- Verstärkungen: Omega-Unterboden für zusätzliche Stabilität

Das Regal h111\_143 kombiniert Solidität, Hygiene und Flexibilität und ermöglicht ein effizientes Raummanagement in kritischen Umgebungen, in denen Sauberkeit unerlässlich ist. Das Schraubensystem gewährleistet eine schnelle Montage und eine robuste und langlebige Struktur.

- Belastbarkeit: ca. 125 kg pro Boden (verteilte Last)
- Halterungen: L-förmig 35x35 mm, 1,5 mm dick, mit 9x30 mm Schlitzen alle 20 mm

- Befestigung: Edelstahlschrauben 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe (im Lieferumfang enthalten)

Edelstahlregal für Kühlräume, Edelstahlregal AISI 304, Professionelles Anschraubregal, Edelstahl-Laborgeräte, Edelstahl-HACCP-Regal, Lebensmittelregal aus Edelstahl.

- Füße: Endkappen aus Kunststoff

- Schutz: PVC-Folie zum Abziehen

\*Die Abbildungen sind rein Indikativ.

- Abmessungen: B 120 x T 50 x H 180 cm

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

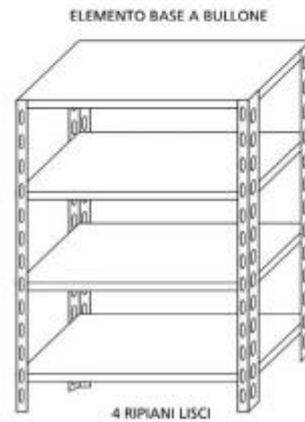
- Materialien: recycelbar

## INFORMATIONEN

- **Regalböden** glatt
- **Benutzer** Vorteile
- **Höhe** 180 cm
- **Breite** 120 cm
- **Struktur** modular leicht anpassbar an Räume.
- **Tiefe** 50 cm
- **Höhenverstellbare** Einlegeböden: Anpassbar an jede betriebliche Anforderung.
- **Material** Edelstahl 304
- **Oberfläche** hygienischer Edelstahl, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen.
- **Typologie** Boden
- **Montage**: Einfache Montage durch mitgelieferte Edelstahlschrauben.
- **Sicherheit**: Gewährleistet durch Schnittschutzkanten und Vorbereitung zur Wandmontage.

FAQ:

## Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 120x50xh180 cm 304 h111\_143



### Edelstahl-Anschraubregal 4 glatte Böden 120x50xh180 cm 304 h111\_143

---

Regalböden: lisci

Höhe: 180 cm

Breite: 120 cm

Tiefe: 50 cm

Material: Edelstahl 304

Typologie: Bolzen