



## Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 60x50xh200 cm h111\_149

Modulares, anschraubbares Regal mit 4 geschlitzten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 60 x T 50 x H 200 cm. Länge des Regals: 60 cm.

Das h111\_149 Anschraubregal aus Edelstahl ist eine professionelle Lösung, die hohe Tragfähigkeit, Korrosionsbeständigkeit und absolute Hygiene bietet. Es ist ideal für den Einsatz in kritischen Umgebungen wie Kühlkammern, Lebensmittel Labors, industrielle Wäschereien, Krankenhäuser, chemisch-pharmazeutische Industrie und Schiffe.

Ganz aus erstklassigem Edelstahl AISI 304 BA gefertigt, verfügt dieses Modell über eine polierte Oberfläche, die die Reinigung erleichtert und die Sichtbarkeit von Schmutz verbessert. Die geschlitzten 9x32 mm Einlegeböden verbessern die Luftzirkulation und erleichtern das Trocknen von Utensilien und Behältern und sind die optimale Wahl für Umgebungen, in denen Belüftung unerlässlich ist.

Die 4 C-förmigen 30-mm-Einlegeböden sind aus 0,8 mm dickem Blech gefertigt, an allen vier Ecken verschweißt und mit Anti-Schnitt-Kanten für eine sichere Verwendung ausgestattet. Jeder Fachboden ist mit einer Unterfaltung verstärkt, die eine Tragfähigkeit von ca. 125 kg (bei gleichmäßig verteilter Last) auch bei großen Breiten wie bei diesem Modell mit 200 cm garantiert.

Stuss

dash

Die 35 mm starken, 1,5 mm starken L-förmigen Stützen mit Schlitz 9x30 mm alle 20 mm ermöglichen eine exakte Anpassung der Höhe der Fachböden an die jeweiligen betrieblichen Anforderungen. Die Struktur wird zerlegt geliefert, mit Edelstahlbolzen 9x15 mm komplett mit Mutter und Unterlegscheibe, für eine einfache, robuste und dauerhafte Montage. Die Kunststofffüße sorgen für Stabilität und Bodenschutz.

Belegung?

Wandmontage?

Regal

Das Regal ist vorbereitet für die Wandmontage mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) und ist mit PVC-Folie geschützt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss. Es entspricht der Europäischen HACCP-Richtlinie, Gesetzesverordnung 81/2008 und ist MOCA-zertifiziert für den direkten Lebensmittelkontakt. Alle verwendeten Materialien sind größtenteils recycelbar, in Übereinstimmung mit den Umweltvorschriften.

Abmessungen

Entscheiden Sie sich für die zertifizierte Qualität des h111\_149 Regals aus Edelstahl, um Hygiene, Sicherheit und Langlebigkeit in Ihrem professionellen Umfeld zu gewährleisten. Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot oder für große Lieferungen.

Kühlraum

und

Wäschereien.

Technische Eigenschaften:

Kaufberatung: Wenn Sie in Umgebungen arbeiten, in denen Feuchtigkeit und Hygiene kritisch sind, wie z. B. in Großküchen, Kühlräumen oder Gesundheitslabors, wählen Sie Regale mit geschlitzten Böden, um die Luftzirkulation und den Flüssigkeitsabfluss zu verbessern.

- Struktur :Edelstahl AISI 304 BA, polierte Oberfläche

Achten Sie darauf, dass die Struktur aus Edelstahl AISI 304 besteht, wie das Regal h111\_149, für Korrosionsbeständigkeit, zertifizierte Hygiene und Haltbarkeit.

- Kanten mit Schnittschutz und verschweißten Ecken

Überprüfen Sie auch die Modularität und Größenkapazität der Regale in Bezug auf Ihre betrieblichen Anforderungen.

- Verstärkung: Omega-Unterböden pro Fachboden

Anschraubbares Edelstahlregal mit geschlitzten Böden, professionelles Regal aus Edelstahl AISI 304, HACCP-Regal für Kühlräume, Edelstahlregal für Wäschereien, Edelstahlregal für Lebensmittelabläufe, MOCA-zertifiziertes Regal.

- Fassungen: L -Form 35x35 mm, 1,5 mm dick, mit 9x30 mm Schlitz alle 20 mm

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

\*Die Abbildungen sind rein illustrativ.

- Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht enthalten)

- Füße: Endkappen aus Kunststoff

\*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.

- Oberflächenschutz: PVC-Folie vor Gebrauch zu entfernen

## INFORMATIONEN

Abmessungen: B 60 x T 50 x H 200 cm

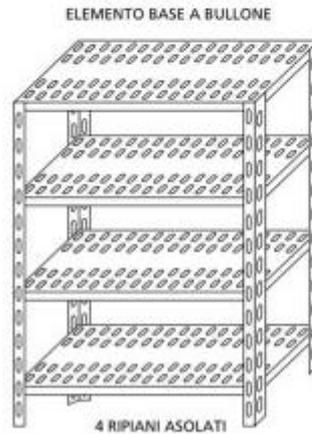
- Zertifizierung: HACCP, D.Gesetzesdekret 81/2008, MOCA
- Regalhöhe: professionell
- Höhe: 200 cm
- Breite: weitgehend recycelbar
- Tiefe: 50 cm
- Material: Edelstahl 304
- Typologie: Bolzen

Benutzervorteile:

- Schlitz: Schlitz für verbesserte Belüftung und Wasserablauf.
- Hohe Hygiene: dank polierter Edelstahlkonstruktion.
- Maximale: Sicherheit durch Schnittschutzkanten und Wandbefestigung.
- Verstellung: Anpassbare Regalverstellung dank Schlitz.
- Montage: einfacher und stabiler Aufbau mit komplettem Bausatz.

FAQ:

## Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 60x50xh200 cm h111\_149



### Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 60x50xh200 cm h111\_149

---

Regalböden: forati  
Höhe: 200 cm  
Breite: 60 cm  
Tiefe: 50 cm  
Material: Edelstahl 304  
Typologie: Bolzen