



Edelstahl-Schraubregal mit 4 gelochten Ablageböden 80x50xh200 h111_151

Modulares, anschraubbares Regal mit 4 gelochten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 80 x T 50 x H 200 cm. Obere Länge: 80 cm.

Das Regal h111_151 aus Edelstahl wurde entwickelt, um den Anforderungen an Ordnung, Hygiene und Belüftung in professionellen, hochintensiven Arbeitsumgebungen gerecht zu werden. Dank der kompletten Fertigung aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 BA eignet es sich besonders für den Einsatz in Kühlräumen, Lebensmittelaboren, Krankenhäusern, chemisch-pharmazeutischen Industrien, Schiffsanlagen und Industriewäschereien.

Die 4 gelochte Einlegeböden 9x32 mm ermöglichen eine gute Luftzirkulation, ideal für feuchte Umgebungen, in denen eine schnelle Trocknung von Materialien erforderlich ist. Jedes Regal ist 30 mm "C"-förmig, aus 0,8 mm dickem Laminat mit scherbändigem, abgeflachtem Doppelfalz und geschweißten Nähten an allen vier Ecken, für zusätzliche Sicherheit und Stärke. Die unter dem Regal befindliche Omega-Verstärkung garantiert eine Belastbarkeit von ca. 125 kg pro Regalboden bei gleichmäßig verteilter Last.

Die 35 mm L-förmigen Stützen, 1,5 mm stark, mit 9x30 mm Schlitzern alle 20 mm, ermöglichen eine individuelle Höhenverstellung der Fachböden. Das Regal wird unmontiert geliefert, mit Edelstahl-Schraubensatz (8x15 mm Schrauben, Muttern und Unterlegscheiben) für eine schnelle und einfache Montage. Die Kunststofffüße sorgen für Stabilität und

Blanche Oberflächen
Oberflächenschutz.

Stabilität
Einfach zu montieren?

Nährmittel

Die Regalböden sind vorbereitet für die Wandmontage (Dübel nicht im Lieferumfang enthalten), für maximale Sicherheit in industriellen Betriebsumgebungen. Die polierte Oberfläche des Edelstahls und die vor Gebrauch zu entfernende Schutzfolie halten die Oberfläche bis zur Montage intakt.

Hygienisch,
MOCA-zertifiziert
Einfach zu reinigen.

Das Produkt ist MOCA-zertifiziert, entspricht der Europäischen HACCP-Richtlinie und der Gesetzesverordnung 81/2008 und wird aus weitgehend recycelbaren Materialien hergestellt, was Qualität, Hygiene und Nachhaltigkeit gewährleistet.

Höhenverstellung

Wenn Sie sich für Edelstahlregale h111_151 für eine professionelle, hygienische und langlebige Organisation. Fordern Sie jetzt ein individuelles Angebot für größere Mengen oder maßgeschneiderte Lösungen an.

Technische Merkmale:

Ratgeber. Bei der Arbeit in Umgebungen wie Kühlhäusern, Großküchen, Lebensmittelabteilungen oder Sanitäranlagen ist es wichtig, Regale aus AISI 304 Edelstahl zu wählen, einem korrosionsbeständigen Material, das die Gesundheits- und Hygienevorschriften erfüllt.

Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, poliert

Fachböden: 4 gelocht 9x32 mm, "C"-Kasten h 30 mm, Stärke 0,8 mm

Die geschlitzten Fachböden sind ein Mehrwert in Kontexten, in denen es wichtig ist, die Luftzirkulation zu erleichtern.

Verstärkung: Unter dem Regal Omega

Auf jeden Fall sollte man darauf achten, dass das Regal über schubsichere Kanten, verstärkte Fachböden, Höhenverstellbarkeit und einfache Montage verfügt, wie im Fall des Modells h111_151.

Belastbarkeit: ca. 125 kg pro Regalboden (verteilte Last)

Edelstahlregal mit geschlitzten Böden, Edelstahlregal AISI 304, professionelles HACCP-Regal, Edelstahlregal für Lebensmittelumgebungen, Edelstahlregal für Kühlräume, MOCA-zertifiziertes Regal.

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

Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht im Lieferumfang enthalten)

*Die Abbildungen sind rein indikativ.
Fuße: Endkappen aus Kunststoff

Montage: wird zerlegt geliefert

*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.

Schutz: PVC-Folie, die vor Gebrauch entfernt werden muss

Abmessungen: B 80 x T 50 x H 200 cm

INFORMATIONEN

Zertifizierungen: HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA

● **Regalböden** perforiert

● **Materialien** weitgehend recycelbar

● **Breite** 80 cm

● **Tiefe** 50 cm

● **Material** Edelstahl 304

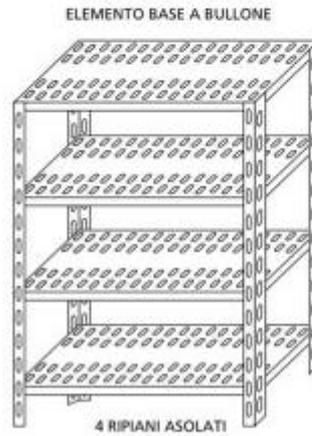
● **Typologie** Bolzen

Benutzervorteile:

- Regalböden: geschlitzt, ideal für feuchte und gekühlte Umgebungen.
- Struktur: Edelstahl, leicht zu desinfizieren und korrosionsbeständig.
- Montage: einfach mit mitgeliefertem Bausatz.
- Maximal: Sicherheit durch Schnittschutzkanten und Vorbereitung für die Wandmontage.
- Stärke: hohe und verstellbare Einlegeböden zur Raumoptimierung.

FAQ:

Edelstahl-Schraubregal mit 4 gelochten Ablageböden 80x50xh200 h111_151



Edelstahl-Schraubregal mit 4 gelochten Ablageböden 80x50xh200 h111_151

Regalböden: forati
Höhe: 200 cm
Breite: 80 cm
Tiefe: 50 cm
Material: Edelstahl 304
Typologie: Bolzen