



Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochten Ablageböden 120x50xh200 h111_155

Modulares, anschraubbares Regal mit 4 geschlitzten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 120 x T 50 x H 200 cm. Länge des Regals: 120 cm.

Das Edelstahlregal h111_155 aus hochwertigen Materialien ist die ideale Lösung für professionelle Umgebungen, die hohe Anforderungen an Hygiene, Beständigkeit und Belüftung stellen. Komplett aus Edelstahl AISI 304 BA gefertigt, ist dieses Regal für den Einsatz in Kühlzellen, Lebensmittelabore, Industriewäschereien, Krankenhäusern, Apotheken und Schifffahrt oder chemisch-pharmazeutischen Umgebungen konzipiert.

Ausgestattet mit 4 geschlitzten Fachböden 9x32 mm, fördert das Regal eine effektive Luftzirkulation und Flüssigkeitsströmung, wodurch es sich besonders für die Lagerung von gewaschenen Materialien, Lebensmitteln oder zu trocknenden Geräten eignet. Die Regalböden sind 30 mm "C"-förmig, mit doppelt abgeflachten Antischnittfalten und an allen vier Ecken verschweißt, was Sicherheit und Stärke gewährleistet. Jedes Regal ist mit einer Biegung unter dem Regal verstärkt, für eine Kapazität von ca. 125 kg bei gleichmäßig verteilter Last.

Die Struktur besteht aus 35x35 mm L-förmigen Stützen, Nennstärke 1,5 mm, ausgestattet mit 9x30 mm Schlitzern alle 20 mm, die eine einfache Anpassung der Höhe der Regale ermöglichen. Das Schraubensystem, mit Edelstahlschrauben 8x15 mm, Muttern und Unterlegscheiben im Lieferumfang, macht die Montage einfach und stabil. Die Kunststofffüße sorgen für Isolierung

Stienen vom Boden und Stabilität auch auf unebenen Flächen.

Belüftung

Regalstruktur?

Wandmontage?

Das Regalprodukt ist vorbereitet für die Wandmontage (Dübel nicht im Lieferumfang enthalten), für zusätzliche Sicherheit. Die Regalstruktur ist durch eine vor dem Gebrauch zu entfernende PVC-Folie geschützt, die die glänzende Oberfläche bis zur Installation

Regalstruktur

geschlitzte

Sicherheit

Belüftung

Möglichkeiten

Das Regal h111_155 ist MOCA-zertifiziert und entspricht der Europäischen HACCP-Richtlinie und D.Gesetzesverordnung

81/2008 und ist aus recycelbaren Materialien hergestellt und bietet eine umweltfreundliche, langlebige und sichere Alternative

Belüftung

HACCP-Verordnung.

Entscheiden Sie sich für Qualität und zertifizierte Hygiene: Kaufen Sie das Edelstahlregal h111_155. Kontaktieren Sie uns für ein individuelles Angebot für große Lieferungen oder maßgeschneiderte Projekte.

Mini-Kaufberatung: Um das richtige Regal für den professionellen Einsatz zu wählen, sollte man die Einsatzumgebung berücksichtigen. In Kühlzellen, Großküchen und Laboren sind gelochte Regale vorzuziehen, um die Belüftung und Entwässerung zu fördern.

Technische Merkmale:

Das Material sollte Edelstahl AISI 304 sein, eine Garantie für Hygiene und Korrosionsbeständigkeit. Überprüfen Sie immer die Kapazität der Regale, die Möglichkeit der Wandmontage, die Höhenverstellbarkeit und das Vorhandensein von Anti-Cut-Kanten.

Das Modell h111_155 erfüllt diese Anforderungen vollständig.

Fachböden: 4 geschlitzte 9x32 mm, "C"-förmig h 30 mm, Dicke 0,8 mm

Edelstahlregal mit geschlitzten Böden, Edelstahlregal für Kühlräume, professionelles Regal aus AISI 304 Stahl, HACCP-Lebensmittelregal, Deluftes Regal, Edelstahl-Laborregal, MOCA-zertifizierter Edelstahlschrank.

Kanten: Schnittschutz, an den 4 Ecken verschweißt

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

*Die Abbildungen sind rein indikativ.

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

*Es ist möglich, auf Anfrage und nach vorherigem Angebot, zusätzliche Module zu erwerben, um größere, kundenspezifische Konfigurationen zu schaffen. Die Anfrage muss bei der Bestellung gestellt werden.
Wandbefestigung: bereit (Dübel nicht enthalten)

Füße: Endkappen aus Kunststoff

INFORMATIONEN

Montage: wird zerlegt geliefert

● **Regalböden** perforiert

● **Belüftung** durch PVC-Folie vor Gebrauch zu entfernen

● **Breite** 120 cm

● **Maße** in cm: B 120 x T 50 x H 200 cm

● **Material** Edelstahl 304

● **Zertifizierungen**: HACCP, D.Gesetzesdekret 81/2008, MOCA

● **Typologie** B2

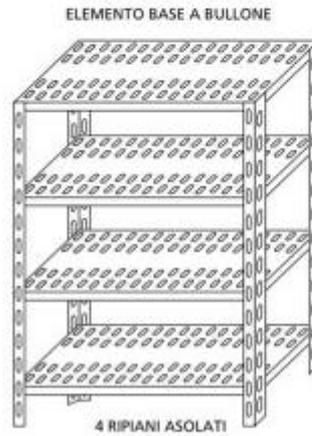
Materialien: weitgehend recycelbar

Benutzervorteile:

- Belüftung: optimal durch geschlitzte Einlegeböden.
- Maximal: Hygiene durch polierten Edelstahl AISI 304.
- Regalböden: Bedarfsgerecht höhenverstellbar.
- Sicherheit: Gewährleistet durch Schnittschutzkanten und Verankerungsmöglichkeiten.
- Struktur: Stabil mit hoher Tragfähigkeit.

FAQ:

Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochten Ablageböden 120x50xh200 h111_155



Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochten Ablageböden 120x50xh200 h111_155

Regalböden: forati

Höhe: 200 cm

Breite: 120 cm

Tiefe: 50 cm

Material: Edelstahl 304

Typologie: Bolzen