



## Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 180x50xh200 h111\_159

Modulares, anschaubbares Regal mit 4 gelochten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 180 x T 50 x H 200 cm. Länge des Regals: 180 cm.

Das Modulare Regal h111\_159 aus Edelstahl AISI 304 ist eine professionelle und hygienische Lösung für die Organisation von Umgebungen in den Bereichen Lebensmittel, Gesundheitswesen, Pharmazie, Chemie und Schifffahrt. Die Struktur, die vollständig aus erster Wahl AISI 304 BA Edelstahlblech besteht, wurde entwickelt, um Korrosionsbeständigkeit, Langlebigkeit und maximale Hygiene zu bieten, selbst in besonders feuchten Umgebungen wie Kühlhäusern und industriellen Wäschereien.

Die 4 gelochten Fachböden 9x32 mm sind in C-Kasten-Technik (h 30 mm) konstruiert, mit doppelter Schnitthemmung und Eckschweißungen ausgestattet, um Betriebssicherheit und strukturelle Festigkeit zu gewährleisten. Jedes Regal ist an der Unterseite mit Verstärkungsfalten ausgestattet, die eine Tragfähigkeit von etwa 125 kg bei gleichmäßig verteilter Last ermöglichen. Die Löcher fördern die Belüftung und Entwässerung, unverzichtbare Eigenschaften, um eine ordnungsgemäße Lagerung von Gegenständen und eine schnelle Trocknung zu gewährleisten.

Die 35x35 mm L-förmigen Regalböden, mit 1,5 mm Dicke, sind mit 9x30 mm Schlitz mit 20 mm Achsabstand ausgestattet, um eine Höhenverstellung der Böden zu ermöglichen. Die Kunststofffüße, Edelstahlbolzen 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe und die PVC-Schutzfolie, die vor dem Gebrauch zu entfernen ist, vervollständigen die Ausstattung. Das Regal

• Ist auch für die Wandmontage mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) ausgelegt und bietet zusätzliche Stabilität in dynamischen Arbeitsumgebungen.

• Eingabe

• spezielle

• Kücheneinrichtung?

• Was ist?

• Das Produkt ist MOCA-zertifiziert, konform mit der europäischen HACCP-Richtlinie und Gesetzesverordnung 81/2008.Lgs.

• Regal 200cm und ist größtenteils aus recycelbaren Materialien hergestellt, für einen sicheren, verantwortungsvollen Kauf in

• Übereinstimmung mit den europäischen Vorschriften.

• ist frei

• Stahl

• Die Regale sind Ihre Arbeitsbereiche auf hygienische, solide und zertifizierte Weise. Bestellen Sie das Edelstahlregal

• für Ihre Küche. Kontaktieren Sie uns, um ein Angebot für mehrere Lieferungen zu erhalten.

• Die CE-Bestimmungen,

• die

• sind

• für die

• technischen Merkmale:

• die

• sind

• der Schlüssel.

• Küchen Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, poliert

• (nicht

• im

• Bereich

• des

• Regals

• ist

• geeignet.

• Halterungen: "L"-Form 35x35 mm, 15/10 dick, mit 9x30 mm Schlitten alle 20 mm

• Kaufberatung: Bei der Auswahl von Regalen für professionelle Umgebungen ist es wichtig, auf zertifizierte und

• korrosionsbeständige Materialien wie Edelstahl AISI 304 zu setzen

• Halterungen

• sind

• für

• feuchte

• oder

• hygienische

• Umgebungen

• verbessert

• die

• Wahl

• von

• geschlitzten

• Regalen

• die

• Hygiene

• und

• Belüftung.

• Befestigungselemente:

• Endkappen

• aus

• Kunststoff

• Das

• Vorhandensein

• von

• Anti-Cut-Kanten,

• verstärkten

• Böden

• und

• isolierenden

• Füßen

• bietet

• Sicherheit

• und

• Haltbarkeit. Die

• Modularität

• und

• die

• verstellbaren

• Fachböden

• ermöglichen

• eine

• individuelle

• Konfiguration.

• Schutz:

• PVC-Folie

• vor

• Gebrauch

• zu

• entfernen

• Das

• Regal

• h111\_159

• erfüllt

• alle

• diese

• Kriterien

• und

• ist

• damit

• die

• ideale

• Wahl

• für

• anspruchsvolle

• professionelle

• Umgebungen.

• Abmessungen:

• B 180 x

• T 50 x

• H 200 cm

• Zertifizierungen:

• MOCA - HACCP - D Lgs. 81/2008

• Regal

• Edelstahl

• 4

• Schlitzböden

• 180x50x200,

• Professionelles

• Regal

• aus

• Edelstahl

• AISI 304,

• Regal

• für

• Küchen

• und

• Lebensmittelbereiche,

• MOCA-HACCP-zertifiziertes

• Edelstahlregal,

• Regal

• aus

• Edelstahl

• für

• Kühlräume,

• Regal

• aus

• Edelstahl

• für

• Sanitärbereiche.

• Materialien:

• Meistens

• recycelbar

• Benutzervorteile:

• \*Die

• Abbildungen

• sind

• rein

• indikativ.

• • Fördert:

• Belüftung

• und

• Hygiene

• dank

• geschlitzter

• Einlegeböden.

• • Ausgezeichnete:

• Korrosionsbeständigkeit

• in

• feuchter

• Umgebung.

• \*Es

• ist

• möglich,

• auf

• Anfrage

• und

• nach

• vorhandenem

• Angebot,

• zusätzliche

• Module

• zu

• kaufen,

• um

• größere,

• kundenspezifische

• Konfigurationen

• zu

• schaffen. Die

• Anfrage

• muss

• bei

• der

• Bestellung

• gestellt

• werden.

• • Leicht

• zu

• reinigen

• dank

• der

• polierten

• Edelstahloberfläche.

• • Struktur:

• Stark

• und

• sicher

• mit

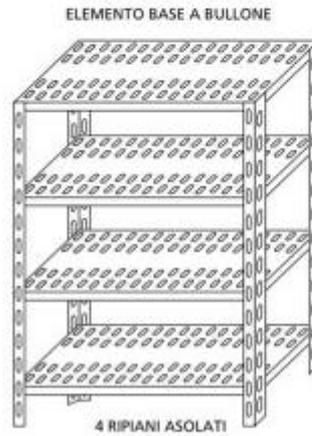
• Schnittschutzkanten.

## INFORMATIONEN

- **Regalböden** perforiert
- **Höhe** 200 cm
- **Breite** 180 cm
- **Tiefe** 50 cm
- **Material** Edelstahl 304
- **Typologie** Bolzen

FAQ

## Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 180x50xh200 h111\_159



### Edelstahl-Anschraubregal 4 gelochte Böden 180x50xh200 h111\_159

Regalböden: forati

Höhe: 200 cm

Breite: 180 cm

Tiefe: 50 cm

Material: Edelstahl 304

Typologie: Bolzen