



## Regal mit 4 Einlegeböden 140 x 50 x H 200 cm h111\_157

Modulares, anschraubbares Regal mit 4 geschlitzten Böden, Struktur aus Edelstahl AISI 304. Abmessungen: B 140 x T 50 x H 200 cm. Obere Länge: 140 cm.

Das Edelstahlregal h111\_157 ist eine modulare Struktur, die für professionelle Umgebungen entwickelt wurde, die maximale Hygiene, Belüftung und strukturelle Stärke erfordern. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 BA, garantiert dieses Regal hohe Leistungen in feuchten oder hygienischen Umgebungen, wie Kühlkammern, Lebensmittel labore, Industriewäschereien, Krankenhäuser, Chemie-Pharma und Schiffe.

Die 4 gelochten Einlegeböden 9x32 mm sind perfekt geeignet, um die Luftzirkulation und den Feuchtigkeitsabfluss zu fördern und helfen, den Raum trocken und hygienisch zu halten. Jedes Regal ist 30 mm "C"-förmig, aus 0,8 mm rostfreiem Stahlblech mit doppelten Antischnittfalten und geschweißten Ecken, die Sicherheit im täglichen Gebrauch gewährleisten. Die Omega-Verstärkung an der Unterseite des Regals erhöht die Stabilität und sorgt für eine Belastbarkeit von bis zu 125 kg pro Regalboden bei gleichmäßig verteilter Last.

Die Konstruktion basiert auf 35 mm L-förmigen Stützen, 1,5 mm dick, mit 9x30 mm Schlitz mit Stufen alle 20 mm, die eine individuelle Anpassung der Regalhöhe ermöglichen. Es wird unmontiert geliefert, einschließlich des Edelstahl-Schraubensatzes 8x15 mm mit Mutter und Unterlegscheibe und Endkappen aus Kunststoff zum Schutz der Auflageflächen.

## Estimoneert

Das Produkt ist durch eine PVC-Folie geschützt, die vor dem Gebrauch entfernt werden muss, und kann mit Dübeln (nicht im Lieferumfang enthalten) an der Wand verankert werden. Er entspricht der Europäischen HACCP-Richtlinie, dem Gesetzdekret 81/2008 und ist MOCA-zertifiziert für den direkten Lebensmittelkontakt. Überwiegend aus recycelbaren Materialien hergestellt, ist es eine nachhaltige, sichere und langlebige Wahl.

Wasserswendung  
Frankenswendung

**Bestellen Sie sich** auf die Qualität von professionellem Edelstahl für Ihr Arbeitsumfeld. Bestellen Sie das Regal h111\_157 jetzt **zum Sonderpreis**! Sie erhalten ein individuelles Angebot für mehrere Lieferungen an!

## Entscheidung

## Geschützten

## Erreestaböden

**Medizinisch zertifiziert**

### Technische Merkmale:

katteBlerksbefständig.

## Findings

## Website

## hurdötting

Struktur: Edelstahl AISI 304 BA, poliert

**Wichtige Kaliberberatung:** Achten Sie bei der Auswahl professioneller Regale für sensible Umgebungen wie Küchen, Kühlhäuser oder

Laborprüfung: dass sie aus AIS 304-Edelstahl gefertigt sind, der antiseptisch und leicht zu reinigen ist.

## Goldenebene

Verstärkung: Omega-Unterboden

Wenn Sie in einer feuchten Umgebung arbeiten oder in einer Umgebung, die häufig gewaschen wird, bevorzugen Sie

Schlitzreife: für eine primäre Befestigung

●

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

Überprüfen Sie immer die Kapazität, die Modularität, die Schnittschutzkanten und die Möglichkeit der Verankerung an der

Wandfassungen: 'L'-förmig 35x35 mm, 1,5 mm dick, mit 9x30 mm Schlitzn alle 20 mm

●

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

Das Modell h111 157 kombiniert all diese Eigenschaften, um Langlebigkeit, Sicherheit und die Einhaltung von Vorschriften zu

**Wandbefestigung:** bereit (Dübel nicht im Lieferumfang enthalten)

●

Füße: Endkappen aus Kunststoff

Edelstahlregal mit geschlitzten Böden, professionelles Regal aus Edelstahl AISI 304. Regal für Kühlräume und Laboratorien.

Edelstahlregal für feuchte Umgebungen. Edelstahlregal zertifiziert für Lebensmittel.

●

Schutz: PVC-Folie vor Gebrauch zu entfernen

●

Abmessungen: B 140 x T 50 x H 200 cm

\*Die Abbildungen sind rein indikativ

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

•

\*Auf Materialien weitgehendem Alphanot ist es möglich, zusätzliche Module zu erwerben, um größere kundenspezifische

Konfigurationen zu schaffen. Die Anfrage muss bei der Bestellung gestellt werden.

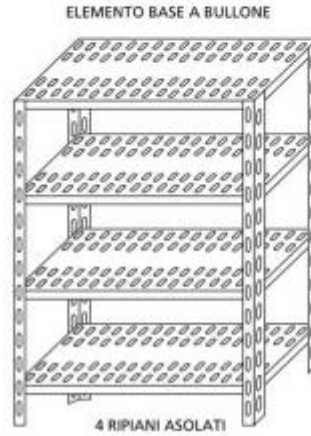
## INFORMATIONEN

## Benutzervorteile:

- **Reinigungsanforderungen:** Lebensmittel und Utensilien dank der geschlitzten Einlegeböden.
- **Mehrfachhygiene** durch polierten Edelstahl AISI 304.
- **Breite 140** cm der Höhe der Einlegeböden auf praktische Weise.
- **Tiefe 60** cm stark und korrosionsbeständig.
- **Material** Edelstahl AISI 304 durch Schnittschutzkanten und Befestigungsmöglichkeiten.
- **Typologie** Bolzen

FAO:

## Regal mit 4 Einlegeböden 140 x 50 x H 200 cm h111\_157



### Regal mit 4 Einlegeböden 140 x 50 x H 200 cm h111\_157

Regalböden: forati  
Höhe: 200 cm  
Breite: 140 cm  
Tiefe: 50 cm  
Material: Edelstahl 304  
Typologie: Bolzen