Standregal NORM 35 aus Edelstahl

Das Standregal Norm 35 aus Edelstahl von HUPFER® ist ein echter Lastenträger, der überall dort seinen idealen Einsatz findet, wo große Gewichte gelagert werden, besonders beim Kochgeschirr als Topfregal. Durch die hervorragenden Hygieneeigenschaften ist es auch zur Lebensmittellagerung in Kühl- und Gefrierräumen geeignet. Das Standregal Norm 35 ist von beiden Seiten zugänglich, da hier vier Längsverbindungen anstelle einer Kreuzstrebe hohe Stabilität erreichen. Das bedeutet: Kurze Wege mit schweren Lasten bei optimaler Ausnutzung der Lagerflächen.

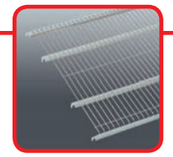
Robust für die schweren Fälle der gewerblichen Küchen - das Standregal NORM 35 von HUPFER®!

Robust
Die robuste Gesamtkonstruktion aus Edelstahl, hochwertige Komponenten und eine hohe Fertigungsqualität sorgen für einen zuverlässigen und langlebigen Einsatz - auch unter härtesten Bedingungen.

Stabil
Längsverbindungen für freistehende Aufstellung zum beidseitigen Zugriff auf das Lagergut.

Einfach
Die Regalständer aus Vierkantrohr sind in den Höhen 1800 und 2000 mm lieferbar. Die Auflagen lassen sich ohne Mühe positionieren.

Lagesicher
Die Drahtrostauflage mit abgewinkelten Drähten sowie die allseitig abgekantete Geschlossene Auflage ermöglichen eine mühelose Bestückung und Entnahme des Lagergutes.



Unterstützend
Einhängeverbinder für die Auflagen mit Unterzügen.

Flexibel
Alle Auflagen lassen sich ohne Demontage des Regales werkzeuglos in der Höhe verstellen, austauschen oder entnehmen.

Standfest
Höhenverstellbare Schraubfüße aus Aluminium können Bodenunebenheiten von bis zu 25 mm ausgleichen.

Hilfreich
Mit dem Bodenrost ist eine HACCP-gerechte Lagerung von Lebensmitteln möglich. Es ist 300 mm hoch, hat eine festverschweißte Rostauflage und eine Tragkraft von 200 kg.

Detailliert
Alle technischen Detailangaben zu diesem Produktprogramm finden Sie unter: www.hupfer.de/norm35 oder nutzen Sie den QR-Code.