



- Einsatzbereich
- ✓ Feuchträume
 - ✓ Großküchen
 - ✓ Kühlräume
 - ✓ Kühlzellen
 - ✓ Tiefkühlzellen



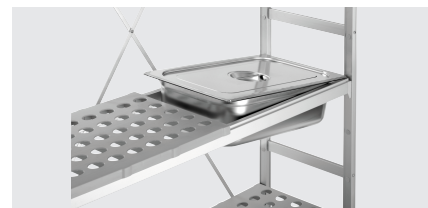
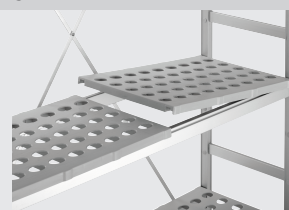
- Tragfähigkeit
- ✓ Gesamt, max.: 150 kg
 - ✓ Pro Boden, max.: 50 kg



Das Regal ist nicht nur in allen Gastronomie-Bereichen einsetzbar, es ist zudem besonders vielseitig: Anstatt Regalböden können wahlweise GN-Behälter genutzt werden.

- | | | | |
|----------------------------------|---|------------------|----------------------------------|
| • Gastronorm: | 1/3 GN
1/2 GN
2/3 GN
1/1 GN | • Eigenschaften: | Regalböden spülmaschinengeeignet |
| • GN-fähig: | Ja | • Maße: | B 1.140 x T 360 x H 1.790 mm |
| • Einsatzbereich: | Feuchträume
Großküchen
Kühlräume
Kühlzellen
Tiefkühlzellen | • Gewicht: | 14,4 kg |
| • Tragfähigkeit gesamt, max.: | 150 kg | | |
| • Tragfähigkeit pro Boden, max.: | 50 kg | | |
| • Anlieferungszustand: | Bausatz (einfache Montage) | | |
| • Anzahl Regalböden: | 4 | | |
| • Regalböden höhenverstellbar: | Ja | | |
| • Montage-Art: | Stecksystem | | |
| • Ausführung Regalböden: | Gelocht | | |
| • Maße Regalböden: | B 1060 x T 360 mm | | |
| • Regal-Art: | Standregal | | |
| • Material: | Aluminium
Kunststoff | | |
| • Wichtiger Hinweis: | - | | |
| • Bausatz bestehend aus: | 2 Regalständern
8 Einlegeböden
Montagematerial | | |
| • Inklusive: | | | |
| • Eigenschaften: | Praktischer Zweitnutzen durch den Einsatz von GN-Behältern anstatt Regalböden | | |

- Praktischer Zweitnutzen
- ✓ Einsatz von GN-Behältern anstatt Regalböden



Regalsystem Kit 4, B1070

Ergänzungsprodukte

GN-Behälter, 2/4, T150

CNS
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 150 mm
- Gastronorm: 2/4 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A128150
GTIN 4015613271156

GN-Behälter, 2/1, T65

CNS
18/10



- Inhalt: 18,5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A120065
GTIN 4015613271057

GN-Behälter, 1/1, T100

CNS
18/10



- Inhalt: 14 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 100 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121100
GTIN 4016098162762