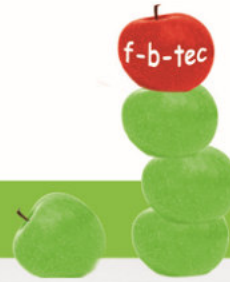


Lebensmittelregale



Hygienisch lagern in Kühlräumen und Küchen.

www.f-b-tec.de



>> Hygiene ist das A und O
Sauberes Lagern in vielen Bereichen

5 Jahre
Garantie

10 Jahre
Nachkaufgarantie

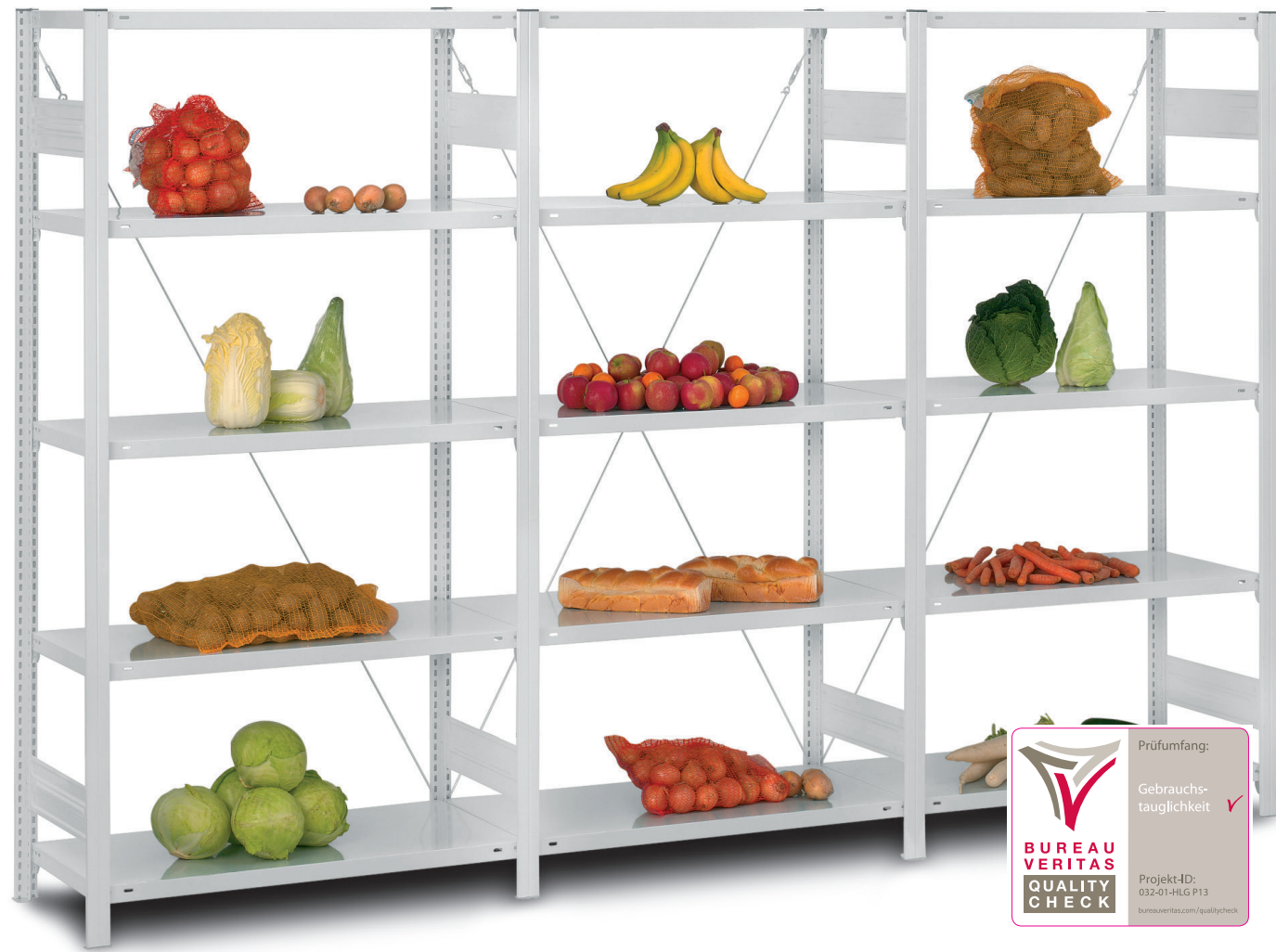


Lebensmittel-Regale

Ein sauberes Arbeitsumfeld ist unabkömmlich, gerade in sensiblen Bereichen, in denen es auf Hygiene und Sauberkeit ankommt. Unsere Regale sind speziell für die hohen Anforderungen in Großküchen, der Gastronomie, medizinischen Einrichtungen, Laboren und Kühlräumen entwickelt worden.

Kennen Sie schon unsere **neue Hygienic-Beschichtung?** Diese ist speziell für die Lagerung von Lebensmitteln entwickelt worden und ist eine wirtschaftliche Alternative zu Edelstahl.

Oder bevorzugen Sie lieber **Edelstahl?** Nutzen Sie die Vorteile unseres Stecksystems ORION PLUS. Dieses bieten wir nun auch in Edelstahl V2A an.



Hygienic

→ Info

- Hochwertige **Hygienic-Beschichtung** zur Lagerung von Lebensmitteln
- **Temperaturbeständig** -20° C bis +40° C
- Beschichtung ist **schwitzwasserfest** und ohne Blasenbildung
- **Preiswerte Alternative** zu Regalen aus Aluminium und Edelstahl
- **Flexibel:** Böden schraublos höhenverstellbar im Abstand von 25 mm
- **Einseitige Nutzung**, Ausführung mit **Diagonalstreben**
- **Bodenkante 40 mm** hoch
- **Beliebig erweiterbar**
- **Schnelle Steckmontage**

Sicherheit:
Regale mit einem Höhen-/ Tiefenverhältnis **größer als 5:1** müssen gegen Kippen gesichert werden DGUV Regel 108-007.

Beispiele:
2500 mm (H): 435 mm (T) = 5,74
Das Regal ist zu sichern.
3000 mm (H): 635 mm (T) = 4,72
Das Regal benötigt keine Sicherung.

Regalaußenmaße:
Breiten: Grundregal 1060 mm / Anbauregal 1010 mm
Tiefe: Bodentiefe + 35 mm

Profile und Böden mit HYGIENIC-Beschichtung (weiß - ähnl. RAL 9010)

Höhe	Tiefe	Fachlast	Breite ← 1000 mm →		
			Grundregal EUR	Anbauregal EUR	Zusatzboden EUR
5:1 bis 150 kg - FACHLAST					
2000 mm mit 5 Böden	300 mm	150 kg	HKG 20310 HYG 185,80	HKA 20310 HYG 139,84	K 10030 HYG / 040 19,03
	400 mm	145 kg	HKG 20410 HYG 201,79	HKA 20410 HYG 154,53	K 10040 HYG / 040 21,87
	500 mm	140 kg	HKG 20510 HYG 219,47	HKA 20510 HYG 171,27	K 10050 HYG / 040 25,03
	600 mm	140 kg	HKG 20610 HYG 240,36	HKA 20610 HYG 191,28	K 10060 HYG / 040 28,86
2500 mm mit 6 Böden	300 mm	150 kg	HKG 25310 HYG 224,87	HKA 25310 HYG 168,25	K 10030 HYG / 040 19,03
	400 mm	145 kg	HKG 25410 HYG 244,58	HKA 25410 HYG 186,65	K 10040 HYG / 040 21,87
	500 mm	140 kg	HKG 25510 HYG 266,36	HKA 25510 HYG 207,02	K 10050 HYG / 040 25,03
	600 mm	140 kg	HKG 25610 HYG 291,95	HKA 25610 HYG 231,29	K 10060 HYG / 040 28,86
3000 mm mit 7 Böden	300 mm	150 kg	HKG 30310 HYG 256,25	HKA 30310 HYG 193,26	K 10030 HYG / 040 19,03
	400 mm	145 kg	HKG 30410 HYG 288,10	HKA 30410 HYG 208,10	K 10040 HYG / 040 21,87
	500 mm	140 kg	HKG 30510 HYG 303,75	HKA 30510 HYG 238,02	K 10050 HYG / 040 25,03
	600 mm	140 kg	HKG 30610 HYG 333,17	HKA 30610 HYG 266,12	K 10060 HYG / 040 28,86
Wandverankerung Hygienic			Best.-Nr.	HW 45	EUR 8,81



Hygienic

Die zertifizierte HYGIENIC-Beschichtung eignet sich besonders für die professionelle Lagerung in Küchen und Großküchen.

Die Beschichtung zeichnet sich durch die gute Reinigungsfähigkeit (Schmutz und Mikroorganismen sind leicht zu entfernen) aus.

Die Beschichtung der Regale entspricht den hohen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 (3) des Europäischen Parlaments und des Rates und dem LFGB.

Variables Baukastensystem: Die Regale sind in vielen verschiedenen Abmessungen und Belastungen erhältlich. Der besondere Clou: Standard-Regale und Zubehörteile können mit dieser HYGIENIC-Beschichtung versehen werden.



→ Info

- Alle Bauteile aus hochwertigem **V2A Edelstahl** (Werkstoff 4301)
- **Schnelle Steckmontage**
- **Äußerst flexibel:** Böden sind im Abstand von 25 mm höhenverstellbar
- **Einseitige Nutzung**
- **Ausführung mit Diagonalstreben**
- **Bodenkante 40 mm** hoch

Sicherheit:
Regale mit einem Höhen-/ Tiefenverhältnis **größer als 5:1** müssen gegen Kippen gesichert werden DGUV Regel 108-007.

Beispiele:
1750 mm (H): 335 mm (T) = 5,22
Das Regal ist zu sichern.
2500 mm (H): 835 mm (T) = 2,99
Das Regal benötigt keine Sicherung.

Regalaußenmaße:
Breiten: Grundregal 1060 mm / Anbauregal 1010 mm
Tiefe: Bodentiefe + 35 mm

Alle Bauteile aus Edelstahl V2A (Werkstoff 4301)

Höhe	Tiefe	Fachlast	Breite ← 1000 mm →		
			Grundregal EUR	Anbauregal EUR	Zusatzboden EUR
5:1 200 kg - FACHLAST					
1750 mm mit 4 Böden	300 mm	200 kg	HVG 17310 XM 408,99	HVA 17310 XM 321,37	E 10030 M / 040 59,56
	400 mm		HVG 17410 XM 451,52	HVA 17410 XM 360,63	E 10040 M / 040 68,56
	500 mm		HVG 17510 XM 494,17	HVA 17510 XM 399,83	E 10050 M / 040 77,50
	600 mm		HVG 17610 XM 536,58	HVA 17610 XM 438,98	E 10060 M / 040 86,47
2000 mm mit 5 Böden	300 mm	200 kg	HVG 17810 XM 624,69	HVA 17810 XM 520,43	E 10080 M / 040 105,17
	400 mm		HVG 20310 XM 479,50	HVA 20310 XM 386,26	E 10030 M / 040 59,56
	500 mm		HVG 20410 XM 531,03	HVA 20410 XM 434,10	E 10040 M / 040 68,56
	600 mm		HVG 20510 XM 582,61	HVA 20510 XM 482,24	E 10050 M / 040 77,50
2500 mm mit 6 Böden	300 mm	200 kg	HVG 20610 XM 634,00	HVA 20610 XM 530,35	E 10060 M / 040 86,47
	400 mm		HVG 20810 XM 579,51	HVA 20810 XM 465,06	E 10080 M / 040 105,17
	500 mm		HVG 25410 XM 643,30	HVA 25410 XM 523,95	E 10040 M / 040 68,56
	600 mm		HVG 25510 XM 707,27	HVA 25510 XM 582,76	E 10050 M / 040 77,50
3000 mm mit 7 Böden	300 mm	200 kg	HVG 25610 XM 770,89	HVA 25610 XM 641,47	E 10060 M / 040 86,47
	400 mm		HVG 25810 XM 903,05	HVA 25810 XM 768,73	E 10080 M / 040 105,17
	500 mm		HVG 30310 XM 749,80	HVA 30310 XM 630,50	E 10030 M / 040 59,56
	600 mm		HVG 30410 XM 813,77	HVA 30410 XM 695,47	E 10040 M / 040 68,56
Wandverankerung aus Edelstahl			Best.-Nr.	EW 45	EUR 9,29



Edelstahl

Edelstahlregale sind unabhkmmlich, gerade da, wo es auf Hygiene und saubere Lagerung ankommt. Sie sind beständig gegen Wärme, Kälte, Nässe und viele Chemikalien.

Diese robusten Regale sind geeignet zur Lagerung von Fleisch, Gemüse oder Molkereiprodukten in Kühl- und in Tiefkühlräumen. Ebenso finden sie ihren Einsatz im Trockenlager. Daher sind sie ideal für den Einsatz in Großküchen und in der Gastronomie.

Durch die leichte Reinigung und Desinfektion (auch mit Hochdruck- und Heißdampfgeräten) sind sie gut sauber zu halten.

Eigenschaften:

Sie sind korrosionsbeständig, weitgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze und beeinflussen in keiner Weise deren Geschmack.



F&B Tec GmbH - Food & Beverage Equipment - Deutschland

Vertrieb von amerikanischen
Gestronomiegeräten und
Zubehörartikeln in Deutschland.

Gutsweg 2
D-09221 Neukirchen
Deutschland / Sachsen

Tel.: +49 (0) 371 262 00 40
Fax: +49 (0) 371 262 00 41
Web: www.f-b-tec.de