

# Gastronorm bak BGN 1/2 - 200 mm

Spec-sheet bij artikel 0132642H | A-DR/N5 1400/400

**HUPFER**  
we make work flow

## Technische gegevens



<b>Max. draagkracht</b>	100
<b>CO<sub>2</sub>-voetafdruk (TM65 Basic Report)</b>	45 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Gewicht:</b>	1 kg
<b>Breedte:</b>	325 mm
<b>Diepte:</b>	265 mm
<b>Hoogte:</b>	200 mm

*Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.*

De roestvrijstalen draadroosterplaat van de Norm 5 rek biedt een goed geventileerd, veilig en hygiënisch oppervlak voor hoge belastingen. Het is geschikt voor continu gebruik bij omgevingstemperaturen van -40°C tot +60°C.

Het moeiteloos in te haken draadrooster van hoogwaardig roestvrij staal biedt een goed geventileerd, veilig en eenvoudig te reinigen opberggedeelte. Deze opzet voor de Norm 5 rek kan hoge belastingen aan. Temperaturen van -40°C tot +60°C vormen ook op de lange termijn geen probleem.

De gebruikte materialen zijn duurzaam, 100% recyclebaar en zo waardevol dat Hupfer u vandaag al garandeert uw complete rek aan het einde van de gebruiksduur terug te kopen.

- De constructie van roestvrijstalen gaas zorgt voor goed geventileerde, veilige en hygiënische opslag, waardoor de staat van de opgeslagen goederen behouden blijft. - Kwaliteitsvakmanschap met hoogwaardig roestvrijstaal zorgt voor perfecte hygiëne en gemakkelijke reiniging. - Waardevolle materialen zorgen voor duurzaamheid en waardebehoud. - Stevige constructie garandeert een hoge draagcapaciteit. - Het modulaire systeem maakt eenvoudige hantering mogelijk, van montage tot reiniging met minimale inspanning.

Aanvraagdatum: 23.05.2026,  
22:25:10

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. © Hupfer*