

Zeefbak 410x254x50 mm

Spec-sheet bij artikel 7501668 | SiSch 410/254/050 SR FG DM

HUPFER
we make work flow



Technische gegevens

Gewicht:	1 kg
Breedte:	410 mm
Diepte:	254 mm
Hoogte:	50 mm

Fotovoorbeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

Hupfer biedt een oplossing voor efficiënte opslag en veilig transport van materialen. De constructie maakt een eenvoudige organisatie en sortering mogelijk, waardoor de handling wordt vereenvoudigd.

Ontdek de zeefschotel 410x254x50 mm van Hupfer – de ideale oplossing voor de efficiënte logistiek van steriele goederen in de medische sector. Deze hoogwaardige zeefschotel van gepolijst roestvrij staal combineert functionaliteit en elegantie. Met zijn praktische stapelraam en doordachte valgrepen maakt de zeefschotel een eenvoudige hantering en ruimtebesparend transport mogelijk. Het robuuste roestvrij staal zorgt voor duurzaamheid en hygiëne, terwijl het doordachte ontwerp de organisatie van steriel materiaal optimaliseert. Kies voor de zeefschotel 410x254x50 mm van Hupfer om uw logistieke processen te verbeteren en de hoogste normen in de medische zorg te waarborgen. Ideaal voor het sorteren, verpakken en transporteren – voor maximale efficiëntie en veiligheid in uw dagelijkse werkzaamheden.

- **Afmetingen:** 410x254x50 mm - Ideaal voor gestandaardiseerde opslag- en transportoplossingen.
- **Materiaal:** Roestvrij staal, gepolijst - Zorgt voor duurzaamheid en gemakkelijke reiniging.
- **Stapelframe:** Geïntegreerd - Optimaliseert de opslag en het transport van voedsel.
- **Valhandgrepen:** Ergonomisch ontworpen - Vergemakkelijkt hantering en

Aanvraagdatum: 27.04.2026,
03:50:38

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

Zeefbak 410x254x50 mm

Spec-sheet bij artikel 7501668 | SiSch 410/254/050 SR FG DM

HUPFER
we make work flow

bediening.

- **Veelzijdigheid:** Geschikt voor verschillende toepassingen - Perfect voor de horeca en catering.

Aanvraagdatum: 27.04.2026,
03:50:38

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