

Rega Stabio, T-Form



Rega Almo



## Die vielseitigen Platzwunder

Durchdacht bis in das kleinste Detail: Der renommierten Viessmann-Qualität werden wir nicht nur in der Entwicklung modernster Kältetechnik, sondern auch in der präzisen Konzeption funktionaler Regalsysteme gerecht.

Das robuste Stabio-Regalsystem bietet dank seiner hohen Materialgüte aus rostfreiem Edelstahl höchste Belastbarkeit und ist durch die glatten Oberflächen angenehm leicht zu reinigen. Durch Elektropolierung vergütete Stahlprofile garantieren Leistungsfähigkeit und langlebige Funktion.

Das eigenstabile Almo-Regalsystem bewährt sich durch seine leichtgewichtige Aluminium-Qualität insbesondere für trockenes Kühlgut, das von allen Seiten gut erreichbar sein soll. Als Stecksystem konzipiert, gewährleisten kraftschlüssige Verbindungen zwischen Regalrahmen und Tragbalken präzise Betriebssicherheit. Hochwertige Oberflächen-Eloxierung garantiert beste Korrosionsbeständigkeit.

Selbstverständlich unterstützen die Viessmann Regalsysteme Ihre HACCP Reinigungsprogramme.

- **Edelstahlregal Rega Stabio für höchste Gewichte**  
**5 Jahre Garantie** (Gemäß unseren AGB's)
- **Aluminiumregal Rega Almo für mittlere Gewichte**  
**2 Jahre Garantie** (Gemäß unseren AGB's)
- **Einfacher und variabler Auf- und Abbau**

## Edelstahlregal Rega Stabio – TÜV-GS-geprüft für höchste Gewichte



Edelstahlregal Rega Stabio, L-Form

Kompaktes und extrem strapazierfähiges Regalsystem aus hochlegiertem, austenitischem Edelstahl 1.4301 (V2A). Durch seine Robustheit und hohe Belastbarkeit optimal zur Lagerung von Lebensmitteln, Getränken und anderen Kühlgütern in Gastronomie, Gewerbe, Industrie und Landwirtschaft geeignet. TÜV-GS-geprüft.

### Komfortable Montage

Das Regalsystem Stabio kann ohne großen Aufwand schnell montiert werden: Die Regalböden werden hierzu einfach in die integrierten Bolzen der beiden Regalleitern eingehängt, die mit ihrem Höhenraster von 150 mm eine flexible Fachgestaltung ermöglichen.

### Hohe Standsicherheit

Die Stützhöhle der Regalleitern sind mit Querstreben stabil verschweißt. Zudem

wird das Regalsystem an der Rückseite mit einem angeschraubten Diagonalkreuz verbunden und ist dadurch eigenstabil. Diese Ausführung erzeugt eine ausgezeichnete Standfestigkeit und Verwindungssteifigkeit. Zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten bieten die höhenverstellbaren Stellfüße optimale Sicherheit.

### Hygienische Oberflächen

Die Verarbeitung von hochwertigem Edelstahl 1.4301 (V2A) für alle Regalelemente sorgt für erstklassige Hygieneigenschaften und rostfreie Beständigkeit.

Durch die doppelte Kantung der Boden-Auflagen und ihre Einhängung in die Regalleitern werden unnötige Schmutzablagerungen vermieden. Die walzglatten Oberflächen sind besonders widerstandsfähig und leicht zu reinigen.



Schlängerleisten



Seitenblech

### Vorteile auf einen Blick:

- Edelstahl für höchste HACCP Hygieneansprüche
- Rostfrei, robust und leicht zu reinigen
- Erhöhte Standfestigkeit durch Diagonalkreuz
- Einfache Montage
- Feldlast: bis zu 1000 kg max.
- Fachlast: bis zu 200 kg max.
- 4 Tiefen, 8 Breiten, 5 Höhen lieferbar
- Schraubbare Stellfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- 5 Jahre Garantie (Gemäß unseren AGB's)



### Kraftvolle Belastbarkeit

Die Tragkraft der Auflagen beträgt je nach Abmessung bis zu max. 200 kg bei gleichmäßig verteilter Fachlast. Ein Regalfeld kann bis max. 1000 kg belastet werden.

### Optimale Raumausnutzung

Fünf Höhen von 1200 bis 2000 mm, vier Tiefen von 300 bis 600 mm und acht Breiten von 600 bis 1500 mm ermöglichen die flexible Raumgestaltung in effektiver Anpassung an Ihr Lagergut. Durch Eckverbindungskammern können Regal-Kombinationen auch rechtwinklig, z. B. in T-, U- oder H-Form, angeordnet werden. Der freie Durchgriff zwischen den Leitern erweitert zudem die Lagerkapazität.

### Fachspezifisches Zubehör

Das Regalsystem kann durch unser umfangreiches Sortiment an fachspezifischem Zubehör ergänzt werden, z. B. mit Druckverteilerplatten, Gehängeschienen mit S-Haken für Fleisch und Wurst oder Schiffsausrüstungen.

### Attraktives Preis-/Leistungsverhältnis

Unsere Edelstahlböden werden auf modernsten Anlagen vollautomatisch produziert. Dies kommt in gleichbleibend hervorragender Produktqualität sowie in einem ausgezeichneten Preis-/Leistungsverhältnis zum Ausdruck.

# Aluminiumregal Rega Almo – kostenoptimiert für mittlere Gewichte

## Vorteile auf einen Blick:

- Leicht und stabil
- Einfache Reinigung der herausnehmbaren Kunststoff- und Aluminiumauflagen – auch in Gewerbespülmaschinen
- Standsichere und verwindungssteife Konstruktion durch Profilrohre
- Auf- und Abbau ohne Werkzeug
- Feldlast: bis zu 600 kg max.
- Fachlast: bis zu 200 kg max.
- 3 Tiefen, 7 Breiten, 2 Höhen lieferbar
- Schraubbare Stellfüße zum Ausgleich von Bodenunebenheiten
- 2 Jahre Garantie (Gemäß unseren AGB's)



Leichtgewichtiges und stabiles Regalsystem aus eloxiertem Aluminium. Durch seine universelle Funktionalität flexibel für die Lagerung von Lebensmitteln und anderen Gütern in Gastronomie, Gewerbe und Industrie einsetzbar. Insbesondere für trockenes Lagergut geeignet, das von allen Seiten gut erreichbar sein soll. Für Umgebungstemperaturen von -30°C bis +90°C.

### Schnelle Montage mit wenigen Handgriffen

Durch funktionsgerechte, werkseitige Vorbereitung kann das Regalsystem Almo einfach und ohne Werkzeug montiert werden. Hierzu werden die mitgelieferten Flansche in die vorgebohrten Regalleitern eingesetzt. Darauf werden die Querholme befestigt, die diese Rahmenkonstruktion stabilisieren. Die Auflagen werden zwischen die Querholme eingelegt, die im Raster von 150 mm höhenverstellbar sind. Zudem



Aluminiumregal Rega Almo

können bei einer Regaltiefe von 360 mm und 560 mm auch Gastronorm-Behälter eingehängt werden.

### Standsichere Konstruktion

Durch drei Verstrebrungen sind die Regalleitern aus eloxiertem Aluminium eigenstabil und verwindungssteif. Querholme, die durch Flansche in der Leiter fixiert werden, stabilisieren die Rahmenkonstruktion bei zunehmender Belastung. Aufgrund der hohen Eigenstabilität sind keinerlei Diagonalverstrebrungen notwendig, wodurch das Regal beidseitig bestückt werden kann. Schraubbare Stellfüße ermöglichen den präzisen Ausgleich von Bodenunebenheiten.

### Hygienische und pflegeleichte Oberflächen

Regalleitern, Längsholme und Eckverbindungsleisten bestehen aus kräftigem, eloxiertem Aluminium, das sich

durch seine rostfreie Beständigkeit gegen viele aggressive Medien auszeichnet.

### Zuverlässige Belastbarkeit

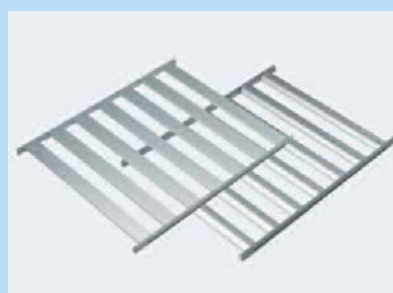
Die Tragkraft der Auflagen beträgt pro Auflagenreihe bis zu max. 200 kg bei gleichmäßig verteilter Fachlast. Eine Regaleinheit kann somit bis max. 600 kg belastet werden.

### Optimale Raumausnutzung

Durch zwei Höhen von 1685 und 1800 mm, drei Tiefen von 360 bis 560 mm und sieben Breiten von 722 bis 1442 mm können Sie Ihre Almo-Regale wunschgerecht zusammenstellen. Eckverbindungsleisten gestatten die Anordnung der Regale im 90°-Winkel bzw. in T-, U- oder H-Formen. Die beidseitige Zugänglichkeit des Regalsystems ermöglicht maximale Lagerkapazität.



Regalauflagen Kunststoff



Regalauflagen Aluminium  
(auch für Flaschenlagerung geeignet)



Auflagen spülmaschinengeeignet (bis 90°C)

## Viessmann Rega Stabio – Größen und Tragkraft

### Regalleiter

Höhe (mm)	1200	1400	1600	1800	2000
Tiefe (mm)	300	400	500	600	

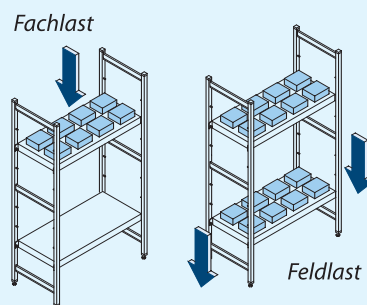
### Regalauflagen – Feldlast beträgt maximal 1000 kg

Breite o. Leiter (mm)	600	800	900	1000	1200	1300	1400	1500
Fachlast Stabio M (kg)*	100	100	100	100	100	100	100	100
Fachlast Stabio S (kg)*	200	200	200	200	200	200	160	160

\* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung  
Bei Eckanordnung mit Verbindungsklammern verringert sich die Fachlast der belasteten Auflagen auf 1/3.

**Feldlast:** 1000 kg max.

**Fachlast:** 200 kg max.



## Viessmann Rega Almo – Größen und Tragkraft

### Regalleiter

Höhe (mm)	1685	1800	
Tiefe (mm)	360	460	560

### Regalaufgabe – Feldlast beträgt maximal 600 kg

Breite ohne Leiter (mm)	722	842	902	1022	1142	1262	1442
Fachlast Regalaufgaben Kunststoff (kg)*	120	120	120	120	120	120	120
Fachlast Regalaufgaben Aluminium (kg)*	200	200	200	160	160	160	120

\* Bei gleichmäßiger Lastenverteilung

**Feldlast:** 600 kg max.

**Fachlast:** 200 kg max.

