



Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 60x50xh200 cm h111_149

Étagère modulaire à boulons avec 4 étagères perforées, structure en inox AISI 304. Dimensions : L 60 x P 50 x H 200 cm. Longueur de l'étagère : 60 cm.

L'étagère inox à boulons H111_149 est une solution professionnelle conçue pour offrir une capacité de charge élevée, une résistance à la corrosion et une hygiène optimale. Elle est idéale pour une utilisation dans des environnements exigeants tels que les chambres froides, laboratoires alimentaires, blanchisseries industrielles, secteurs hospitaliers, industries chimique et pharmaceutique, ainsi que dans les environnements navals.

Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304 BA de première qualité, ce modèle est doté d'une finition brillante qui facilite le nettoyage et améliore la détection des salissures. Les étagères perforées 9x32 mm, conçues pour favoriser la circulation de l'air et faciliter le séchage des ustensiles et des récipients, représentent le choix optimal pour les environnements où la ventilation est essentielle.

Les 4 étagères profilées en "C" de 30 mm sont fabriquées en tôle d'une épaisseur de 0,8 mm, soudées aux quatre coins et dotées de bords anti-coupure pour un usage en toute sécurité. Chaque étagère est renforcée par un profil oméga sous le plateau, garantissant une capacité de charge d'environ 125 kg (avec charge uniformément répartie), même sur de larges dimensions comme les 200 cm de ce modèle.

Cette étagère horizontale est conçue pour être montée sur un mur. Les montants en "L" de 35x35 mm, d'une épaisseur de 1,5 mm, avec des fentes de 9x30 mm tous les 20 mm, permettent de régler avec précision la hauteur des étagères en fonction des besoins opérationnels spécifiques. La structure est fournie démontée, avec un système de boulonnage en inox 8x15 mm complet (écrous et rondelles inclus), pour un assemblage simple, sûr et durable. Les embouts terminaux en plastique garantissent la stabilité et la protection du sol.

Cette étagère professionnelle est prévue pour une fixation murale à l'aide de chevilles (non incluses) et est protégée par un film PVC à retirer avant utilisation. Elle est conforme à la Directive Européenne HACCP, au décret législatif 81/2008 et est certifiée MOCA pour le contact direct avec les aliments. Tous les matériaux utilisés sont en grande partie recyclables, dans le respect des normes environnementales.

Respectez la qualité certifiée de l'étagère inox H111_149 pour garantir hygiène, sécurité et durabilité dans vos environnements professionnels. Contactez-nous pour un devis personnalisé ou pour des commandes en grande quantité.

Caractéristiques techniques :

Structure : acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante
 Mini guide d'achat : Si vous travaillez dans des environnements où l'humidité et l'hygiène sont des facteurs critiques, comme les cuisines industrielles, chambres froides ou laboratoires sanitaires, optez pour des étagères avec plateaux perforés afin d'améliorer la circulation de l'air et l'évacuation des liquides.

Bords : anti-coupure, soudures d'angle
 Assurez-vous que la structure est en acier inoxydable AISI 304, comme l'étagère H111_149, pour bénéficier d'une résistance à la corrosion, d'une hygiène certifiée et d'une durabilité dans le temps.

Capacité de charge : environ 125 kg par étagère (charge uniformément répartie)
 Vérifiez également la modularité et la capacité de charge des étagères en fonction de vos besoins opérationnels.

Montants : en "L" 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, avec fentes 9x30 mm tous les 20 mm
 Assemblage par boulons : inox 8x15 mm avec écrous et rondelles (inclus)
 Fixation murale : prévue (chevilles non incluses)
 Étagère inox à boulons avec plateaux perforés, étagère professionnelle en acier inox AISI 304, étagère HACCP pour chambres froides, étagère inox pour blanchisserie, mobilier inox pour laboratoires alimentaires, étagère certifiée MOCA.

Pieds : terminaux en plastique
 Montage : livré démonté
 Protection de surface : film PVC à retirer avant utilisation

*Images purement indicatives
 Dimensions : L 60 x P 50 x H 200 cm
 *Il est possible d'acheter, sur demande et après devis, des modules supplémentaires pour créer des configurations plus grandes et personnalisées. La demande doit être effectuée au moment de la commande.

Certifications : HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA

Matériaux : en grande partie recyclables

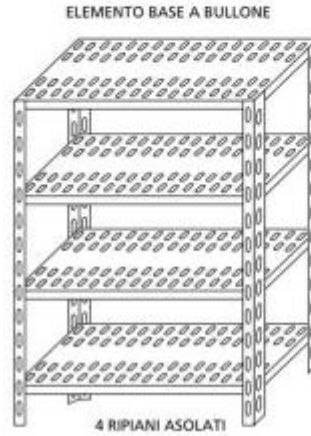
INFORMATIONS

Avantages pour l'utilisateur :

- **étagères** perforées
- **Hauteur** 200 cm
- **largeur** 60 cm
- **profondeur** 50 cm
- **étagères** perforées pour améliorer la ventilation et l'évacuation de l'eau.
- **Matériau** acier inox 304
- **Type** boulon
- Hygiène optimale : grâce à la structure en acier inoxydable brillant.
- Sécurité maximale : avec bords anti-coupure et fixation murale.
- Réglage : personnalisé des étagères grâce aux fentes.
- Montage : simple et structure stable avec kit complet.

FAQ:

Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 60x50xh200 cm



Etagère à boulonner
en acier inoxydable
4 étagères à
fentes 60x50xh200 cm
h111_149

Ripiani: forati
Hauteur: 200 cm
Largeur: 60 cm
Profondeur: 50 cm
Matériau: Acciaio inox 304
Type: boulon