



## Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 200x50xh180 cm h111\_148

Étagère modulaire à boulonner 4 étagères lisses, structure en acier inoxydable AISI 304. Dimensions : L 200 x P 50 x H 180 cm. Longueur du plateau : 200 cm.

L'étagère à boulons en acier inoxydable H111\_148 est la solution idéale pour l'organisation des espaces professionnels à haute exigence d'hygiène, tels que les chambres froides, laboratoires alimentaires, établissements hospitaliers, secteurs pharmaceutiques, industrie navale et blanchisseries industrielles.

Réalisée entièrement en tôle d'acier inoxydable AISI 304 BA de première qualité, cette étagère combine robustesse, longévité et facilité de nettoyage, avec une finition brillante qui facilite l'hygiène visuelle et opérationnelle. L'acier est protégé par un film PVC à retirer avant l'utilisation, conçu pour prévenir les rayures ou dommages durant le transport et l'installation.

L'étagère est composée de 4 plateaux lisses profilés en "C" de 30 mm de hauteur, soudés aux quatre coins et dotés de bords anti-coupure, avec une épaisseur nominale de 0,8 mm. Chaque plateau est renforcé par un profil oméga sous le plateau, ce qui améliore sa stabilité et permet une capacité de charge d'environ 125 kg, avec une charge uniformément répartie, même sur une largeur importante de 200 cm.

Les montants en "L" de 35x35 mm, avec une épaisseur nominale de 1,5 mm, sont dotés de fentes de 9x30 mm tous les 20 mm,

permettant le réglage en hauteur des plateaux selon les besoins opérationnels. L'ensemble de la structure est livré démonté et se monte facilement à l'aide de boulons inox 8x15 mm avec écrous et rondelles, inclus dans la fourniture.

Les embouts terminaux en plastique protègent les surfaces et améliorent la stabilité, tandis que l'étagère est prévue pour une fixation murale à l'aide de chevilles (non incluses), offrant une sécurité renforcée dans les environnements dynamiques.

L'étagère est certifiée MOCA, conforme à la Directive Européenne HACCP et au décret législatif 81/2008, et fabriquée avec des matériaux en grande partie recyclables, en accord avec les plus hauts standards de durabilité et de sécurité.

Choisissez l'étagère inox H111\_148 pour bénéficier d'une hygiène optimale, d'une robustesse exceptionnelle et d'une grande capacité de charge. Contactez-nous pour un devis personnalisé ou pour des commandes multiples.

Caractéristiques techniques :  
(non incluses).

- Structure : acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante
- Étagères : 4 lisses, profilées en “C”, hauteur 30 mm, épaisseur 0,8 mm
- Mini guide d'achat : Si vous avez besoin d'une étagère pour des environnements professionnels où l'hygiène est primordiale (comme les cuisines industrielles, chambres froides ou espaces sanitaires), optez toujours pour des structures en acier inoxydable AISI 304, comme le modèle H111\_148.
- Bords : anti-coupure, soudés aux quatre coins

Ce type d'étagère offre une excellente résistance à la corrosion, une facilité de désinfection, une structure modulaire et une grande capacité de charge : environ 125 kg par étagère (avec charge uniformément répartie).

- Montants : en “L” 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, avec fentes 9x30 mm tous les 20 mm
- Vérifiez également que le montage est simple et que le produit est certifié pour un usage alimentaire.

Fixation murale : prévue (chevilles non incluses)  
L'étagère H111\_148 répond parfaitement à tous ces critères, représentant un choix excellent pour un usage professionnel intensif.

- Pieds : terminaux en plastique
  - Montage : livré démonté, montage facile
  - Protection : film PVC à retirer avant utilisation
- Étagère inox à boulons, étagère professionnelle en acier inox AISI 304, étagère pour chambres froides, mobilier inox pour cuisines industrielles, étagère HACCP inox, étagère inox pour usage alimentaire.

- Dimensions : L 200x P 50 x H 180 cm
- Certifications : HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA
- Matériaux : en grande partie recyclables

\*Images purement indicatives.

\*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.

- Avantages pour l'utilisateur :
- Grande surface utile grâce à la largeur de 200 cm.

- Structure robuste avec une capacité de charge élevée.
- Matériau hygiénique, résistant et facile à nettoyer.
- Étagères lisses
- Hauteur 180 cm
- Réglage : hauteur des étagères ajustable pour une flexibilité maximale.
- Largeur 200 cm
- Profondeur 50 cm
- Sécurité : garantie avec bords anti-coupure et prédisposition pour une fixation murale.
- Matériau acier inox 304
- Type boulon

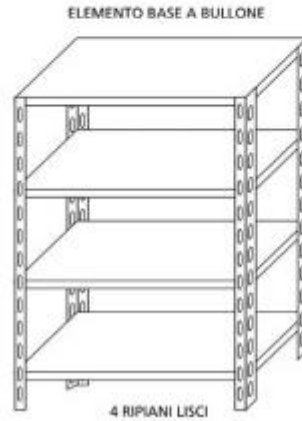
FAQ:

## INFORMATIONS

## Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 200x50xh180 cm



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Etagère à boulonner  
en acier inoxydable  
4 étagères lisses  
200x50xh180 cm h111\_148**

Ripiani: lisci  
Hauteur: 180 cm  
Largeur: 200 cm  
Profondeur: 50 cm  
Matériau: Acciaio inox 304  
Type: boulon