



## Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 180x40xh180 cm h11151

Étagère modulaire à boulonner avec 4 étagères à fentes, structure en inox AISI 304 BA. Dimensions : L.180 x P.40 x H.180 cm.  
Longueur de l'étagère : 180 cm

Conçue pour assurer hygiène, robustesse et durabilité, l'étagère à 4 fentes avec assemblage par boulonnage est le choix idéal pour les environnements professionnels exigeant des normes élevées de propreté et de fiabilité structurelle. Construite

entièrement en acier inoxydable AISI 304 BA de haute qualité, elle est protégée par un film PVC qui doit être retiré avant utilisation et finie avec des bords anti-coupure et une surface brillante qui garantit une apparence élégante et un nettoyage rapide et facile.

Les étagères à fentes, réalisées en tôle emboutie en forme de "C" de 30 mm avec double pli écrasé anti-coupure et soudure aux quatre coins, offrent une capacité de charge d'environ 125 kg par étagère (avec charge uniformément répartie), tout en garantissant une ventilation optimale entre les niveaux. La présence d'un renfort en oméga sous l'étagère augmente encore la stabilité et la résistance mécanique de l'ensemble. L'épaisseur nominale de la tôle des étagères est de 0,8 mm.

La structure portante est composée de montants en "L" de 35x35 mm, avec une épaisseur nominale de 1,5 mm, dotés de fentes de 9x30 mm avec un entraxe de 20 mm, permettant de régler la hauteur des étagères selon les besoins. Les embouts en plastique assurent une base d'appui stable et sécurisée. Le système d'assemblage par boulonnage, avec des vis en inox de 8x15 mm complètes d'écrous et de rondelles, garantit un montage solide et durable dans le temps.

L'étagère est adaptée au contact direct avec les aliments (MOCA) et conforme à la Directive Européenne HACCP ainsi qu'au D.Lgs. 81/2008, ce qui la rend idéale pour une utilisation dans les chambres froides, les blanchisseries industrielles, les laboratoires alimentaires, les établissements hôteliers, les environnements hospitaliers, chimiques et navals.

#### Caractéristiques techniques :

- Rayonnage modulaire
- Montage : par boulonnage
- Matériau : acier inoxydable AISI 304 BA de premier choix
- Dimensions totales : L 180 x P 40 x H 180 cm
- Longueur de l'étagère : 180 cm
- Étagères : 4 étagères perforées embouties en "C" avec double pli écrasé et soudées aux 4 coins
- Hauteur des étagères : 3 cm
- Type d'étagères : perforées
- Épaisseur des étagères : tôle de 0,8 mm
- Renfort : profilé oméga sous chaque étagère
- Charge maximale par étagère : env. 125 kg (répartition uniforme)
- Montants : en "L" 35x35 mm, épaisseur nominale 1,5 mm
- Fentes des montants : 9x30 mm avec entraxe de 20 mm
- Embouts : en plastique
- Finition : brillante
- Bords : anti-coupure
- Protection : film PVC à retirer avant utilisation
- Montage : par boulonnage avec vis inox 8x15 mm, écrous et rondelles inclus
- Conformité : Directive Européenne HACCP, D.Lgs. 81/2008, MOCA
- Utilisation recommandée : chambres froides, blanchisseries, laboratoires alimentaires, secteur hôtelier, hospitalier, chimique et naval
- Fabriqué en Italie

\*Images purement indicatives

\*Des modules supplémentaires peuvent être commandés, sur demande et sur devis, pour créer des configurations plus grandes et personnalisées. La demande doit être faite lors de la commande.

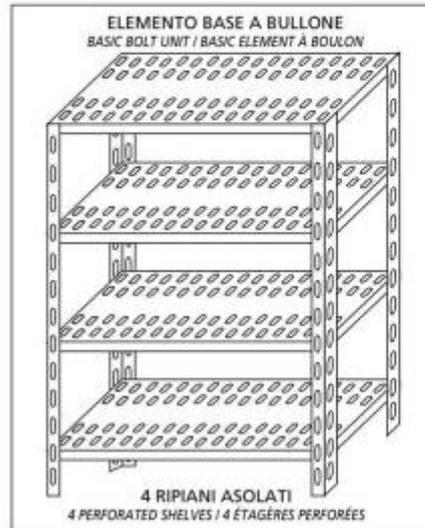
## INFORMATIONS

- **étagères** perforées
- **Hauteur** 180 cm
- **largeur** 180 cm
- **profondeur** 40 cm
- **Matériau** acier inoxydable
- **Type** boulon

## Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 180x40xh180 c



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Etagère à boulonner  
en acier inoxydable  
4 étagères à  
fentes 180x40xh180 cm  
[h11151](#)**

Ripiani: forati  
Hauteur: 180 cm  
Largeur: 180 cm  
Profondeur: 40 cm  
Matériau: acier inoxydable  
Type: boulon