



## Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 60x50xh180 cm h111\_137

Étagère modulaire à boulonner 4 étagères lisses, structure en acier inoxydable AISI 304. Dimensions : L 60 x P 50 x H 180. Longueur du plateau : 60 cm.

L'étagère modulaire en inox H111\_137 est conçue pour répondre aux exigences des environnements professionnels à haute hygiène tels que les chambres froides, les laboratoires alimentaires, les blanchisseries industrielles, les milieux hospitaliers, ainsi que les secteurs chimique, pharmaceutique et naval. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 BA de première qualité, elle offre une excellente résistance à la corrosion, une durabilité élevée et une grande facilité de nettoyage, la rendant idéale pour un usage en contact direct avec les aliments.

La structure est entièrement démontable et s'assemble par boulonnage en inox, garantissant solidité et facilité de montage. Les 4 étagères lisses embouties en forme de « C » de 30 mm, avec double pli écrasé anti-coupure et soudures aux quatre coins, offrent une capacité de charge d'environ 125 kg chacune, avec une répartition uniforme du poids. Les renforts en oméga sous les plateaux, pour des profondeurs de 40, 50 et 60 cm, assurent une stabilité supplémentaire, même en présence de charges lourdes.

Les montants en forme de "L" de 35x35 mm en acier inoxydable, d'une épaisseur de 1,5 mm, sont équipés de fentes de 9x30 mm tous les 20 mm, permettant un réglage précis de la hauteur des étagères. Les pieds en plastique assurent une isolation du sol et une bonne stabilité même sur des surfaces irrégulières. En outre, il est possible de fixer la structure au mur à l'aide de chevilles (non incluses) afin d'augmenter la sécurité dans les environnements soumis à des vibrations ou à des déplacements.

Dans son  
fréquence  
pour les  
installations  
adapté  
boulonnage

Le produit est conforme à la directive européenne HACCP, au décret législatif italien 81/2008 et utilise des matériaux  
de haute qualité, garantissant une parfaite compatibilité avec les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. La finition brillante  
améliore la visibilité des salissures et facilite le nettoyage. La protection initiale en film PVC permet de préserver la surface des  
rayures pendant le transport et le montage.

des  
éléments,  
à installer

Obtenez dès maintenant l'étagère en inox H111\_137 pour votre activité ! Idéale pour les chambres froides et les  
environnements professionnels. Pour des commandes multiples ou des besoins sur mesure, demandez dès à présent un devis  
personnalisé.

professionnelles,  
laboratoires  
pharmaceutiques,  
cuisines

Caractéristiques techniques :

Matériaux

Structure : acier inox AISI 304 BA, finition brillante

Étagères : 4 étagères lisses en forme de « C », épaisseur 0,8 mm, avec soudures d'angle

pharmaceutiques.

Capacité de charge : env. 125 kg par étagère (charge uniformément répartie)

Renforts : renforts en oméga sous les plateaux pour profondeurs 40/50/60 cm

Mini guide d'achat : Lors du choix d'une étagère en acier inox pour une utilisation professionnelle, il est essentiel d'évaluer la  
résistance à la corrosion, la capacité de charge des plateaux, le type de montage (ici par boulonnage, idéal pour des  
environnements stables), la conformité aux normes d'hygiène et la capacité d'adaptation aux différents espaces.

Assemblage : par boulonnage inox 8x15 mm avec écrou et rondelle inclus

Fixation murale : possible par chevilles (non incluses)

Le modèle H111\_137 répond parfaitement à ces exigences grâce à sa structure robuste, ses étagères réglables en hauteur,  
son haut niveau d'hygiène et sa modularité, en faisant le choix idéal pour ceux qui recherchent une solution durable et certifiée.

Dimensions : L 60 x P 50 x H 180 cm

Montage : livré démonté, assemblage par visserie

Étagère inox pour chambres froides, rayonnage en acier inox AISI 304, étagère inox modulaire professionnelle, étagère HACCP  
pour denrées alimentaires, mobilier inox pour laboratoire alimentaire, étagères pour environnements hospitaliers.

Protection de surface : film PVC à retirer avant utilisation

Normes : conforme HACCP, D.Lgs 81/2008, matériaux MOCA

\*Images purement indicatives

Avantages pour l'utilisateur :

Des modules supplémentaires pour configurations personnalisées sont disponibles sur demande et après devis. La demande  
doit être effectuée lors de la commande.

Hygiène optimale : grâce à la surface brillante en acier inoxydable.

Montage facile : assemblage et démontage simples par boulonnage.

Structure solide : renforcée avec une capacité de charge élevée par étagère.

Étagères lisses

Hauteur 180 cm

Sécurité d'utilisation : bords anti-coupures et possibilité de fixation murale.

Largeur 60 cm

Profondeur 50 cm

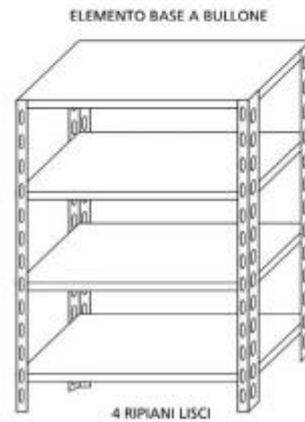
Polyvalence : idéal pour chambres froides, laboratoires, hôpitaux et cuisines professionnelles.

Matériau acier inox 304

Type boulon

FAQ:

## Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 60x50xh180 cm I



Etagère à boulonner  
en acier inoxydable  
4 étagères lisses  
60x50xh180 cm h111\_137

Ripiani: lisci  
Hauteur: 180 cm  
Largeur: 60 cm  
Profondeur: 50 cm  
Matériau: Acciaio inox 304  
Type: boulon