Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Étagère inox à boulons 4 étagères lisses 90x50xh180 cm h111_140

Étagère modulaire à boulons avec 4 étagères lisses, structure en inox AISI 304. Dimensions : L 90 x P 50 x H 180 cm. Longueur de l'étagère : 90 cm.

L'étagère modulaire en acier inoxydable H111_140 est une solution professionnelle idéale pour les environnements où l'hygiène, la résistance et la durabilité sont essentielles. Conçue pour une utilisation dans les chambres froides, laboratoires alimentaires, blanchisseries industrielles, établissements hospitaliers, secteurs pharmaceutiques et navals, elle est entièrement fabriquée en tôle d'acier inoxydable AISI 304 de première qualité, avec une finition brillante et protégée par un film PVC à retirer avant utilisation.

L'étagère est composée de 4 plateaux lisses profilés en "C", d'une hauteur de 30 mm, réalisés en tôle d'une épaisseur de 0,8 mm. Les bords anti-coupure et les soudures aux quatre coins garantissent une sécurité maximale et une grande robustesse. Chaque plateau est renforcé par un profil oméga sous le plateau pour assurer une meilleure stabilité, même avec des profondeurs importantes. La capacité de charge est d'environ 125 kg par étagère, à condition que la charge soit uniformément répartie.

Les montants en "L" de 35x35 mm, d'une épaisseur de 1,5 mm, sont équipés de fentes de 9x30 mm espacées de 20 mm, permettant un réglage précis en hauteur des étagères. La structure est livrée démontée et se monte facilement à l'aide de boulons inox 8x15 mm avec écrous et rondelles (inclus). Des embouts en plastique aux extrémités assurent stabilité et isolation par rapport au sol.

L'étagère est également prévue pour une fixation murale à l'aide de chevilles (non fournies), pour une sécurité accrue. Elle est

Conforme à la Directive HACCP, au décret législatif 81/2008 et est fabriquée avec des matériaux recyclables. Grâce à sa résistance à la corrosion et à son niveau élevé d’hygiène, elle est parfaitement adaptée au contact direct avec les aliments, conformément à la certification MOCA.

Commandez dès aujourd’hui l’étagère inox H111_140 pour garantir ordre, hygiène et sécurité dans vos espaces professionnels. Pour des commandes en grande quantité ou des configurations personnalisées, contactez-nous pour un devis sur mesure.

Caractéristiques techniques :

- Structure : acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante
- Etagères : 4 lisses, profilées en "C", hauteur 30 mm, tôle épaisseur 0,8 mm
- Capacité de charge : environ 125 kg par étagère (charge uniformément répartie)
- Renfort : profil oméga sous l’étagère pour les grandes profondeurs
- Montants : en "L" 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, avec fentes tous les 20 mm
- Assemblage par boulons : vis inox 8x15 mm avec rondelles et écrous inclus
- Fixation murale : prévue (chevilles non incluses)
- Pieds : embouts en plastique
- Dimensions : L 90 x P 50 x H 180 cm
- Montage : livré démonté, assemblage simple par boulonnage
- Protection : film PVC à retirer avant utilisation
- Normes : conforme HACCP, D.Lgs 81/2008, certification MOCA

Mini guide d’achat : Si vous devez acheter une étagère en acier inoxydable pour un environnement professionnel, veillez toujours à prendre en compte les caractéristiques essentielles : le matériau (l’AISI 304 est le plus adapté aux environnements alimentaires et sanitaires), le type de montage (à boulons = solidité et adaptabilité), la capacité de charge, la modularité et la conformité aux normes.

L’étagère H111_140 se distingue par sa robustesse, son hygiène certifiée, sa facilité d’installation et sa structure durable dans le temps, ce qui en fait une solution idéale pour tous les besoins de stockage dans des environnements critiques.

Avantages pour l’utilisateur :

Étagère inox à boulons, étagère en acier inox AISI 304, étagère professionnelle pour chambres froides, étagère HACCP pour laboratoires alimentaires, mobilier inox pour blanchisseries industrielles, étagère inox pour hôpitaux.

- Hygiène maximale : nettoyage facile grâce à l’acier inoxydable BA.
- Grande capacité : de charge par étagère grâce au renfort en oméga.
- Sécurité d’utilisation : avec bords anti-coupure et possibilité de fixation murale.
- Structure stable : et réglable en hauteur.
- Montage facile : rapide avec les composants inclus

*Images purement indicatives.

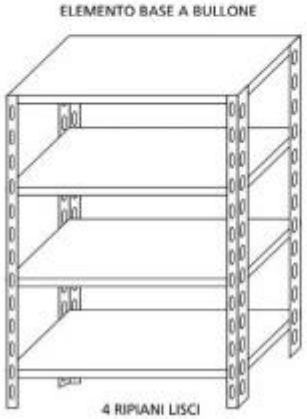
*Il est possible d’acheter, sur demande et sur devis, des modules supplémentaires pour créer des configurations plus grandes et personnalisées. La demande doit être effectuée au moment de la commande.

INFORMATIONS

FAQ :

- **étagères** lisses
- **Hauteur** 180 cm
- **largeur** 90 cm
- **profondeur** 50 cm
- **Matériau** acier inox 304
- **Type** boulon

Étagère inox à boulons 4 étagères lisses 90x50xh180 cm h111_140



Étagère inox à boulons 4 étagères lisses 90x50xh180 cm h111_140

Ripiani: lisci
Hauteur: 180 cm
Largeur: 90 cm
Profondeur: 50 cm
Matériau: Acciaio inox 304
Type: boulon