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

Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 180x50xh180 cm h111_147

Étagère modulaire à boulonner 4 étagères lisses, structure en acier inoxydable AISI 304. Dimensions : L 180 x P 50 x H 180 cm. Longueur de l'étagère : 180 cm.

L’étagère à boulons en acier inoxydable H111_147 est une solution professionnelle conçue pour garantir une hygiène maximale, une solidité structurelle et une longue durabilité dans les environnements à haute intensité opérationnelle. Grâce à sa structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304 BA, elle est particulièrement adaptée à une utilisation dans les chambres froides, laboratoires alimentaires, blanchisseries industrielles, ainsi que dans les secteurs hospitaliers, chimique-pharmaceutique et naval.

Ce modèle est équipé de 4 étagères lisses profilées en “C” de 30 mm, fabriquées en tôle de 0,8 mm d’épaisseur, avec un double pli anti-coupure soudé aux quatre coins, garantissant une sécurité optimale lors de l’utilisation quotidienne. Chaque étagère est renforcée par un profil oméga sous le plateau, offrant une capacité de charge d’environ 125 kg, avec une charge uniformément répartie, même sur de grandes surfaces comme celle de 180 cm de largeur.

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 un réglage flexible de la hauteur des étagères. La structure est démontable et s’assemble facilement grâce à un système de boulonnage en inox (vis 8x15 mm avec écrous et rondelles fournis). Les embouts terminaux en plastique améliorent la stabilité et protègent le sol.

L'étagère est également prévue pour une fixation murale à l'aide de chevilles (non incluses), ce qui améliore encore la sécurité lors d'installations dans des environnements sujets aux vibrations ou aux chocs. La finition brillante de l'acier inoxydable facilite le nettoyage et permet de détecter immédiatement d'éventuels résidus, garantissant ainsi des normes d'hygiène élevées.

Conforme à la Directive Européenne HACCP, au décret législatif 81/2008 et fabriqué avec des matériaux en grande partie recyclables, le modèle H111_147 est également certifié MOCA, ce qui le rend adapté au contact direct avec les aliments.

Faites confiance à la qualité de l'étagère inox H111_147 pour une gestion professionnelle et sécurisée de votre entrepôt ou laboratoire. Pour des commandes en grande quantité ou des configurations personnalisées, demandez dès maintenant un devis sur mesure.

Caractéristiques techniques :

- Structure : acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante
- Étagères : 4 lisses, profilées en "C", hauteur 30 mm, épaisseur 0,8 mm
- Bords : anti-coupure avec soudures d'angle
- Renfort : profil oméga sous chaque étagère
- Capacité de charge : environ 125 kg par étagère (avec charge uniformément répartie)
- Montants : en "L" 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, fentes 9x30 mm tous les 20 mm
- Assemblage par boulons : vis inox 8x15 mm avec rondelles et écrous (inclus)
- Fixation murale : prévue (chevilles non incluses)
- Pieds : embouts terminaux en plastique
- Montage : livré démonté, assemblage simple
- Protection : film PVC à retirer avant utilisation
- Dimensions : L 180 x P 50 x H 180 cm
- Certifications : HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA
- Matériaux : en grande partie recyclables

Avantages pour l'utilisateur :

- Capacité : charge élevée sur une large surface.
- Structure : modulaire et réglable selon les besoins.
- Finition : brillante avec une surface hygiénique facile à désinfecter.
- Sécurité : d'utilisation garantie grâce aux bords anti-coupure et à la fixation murale.
- Montage : rapide avec les accessoires inclus.

FAQ :

Mini guide d'achat : Lorsque vous choisissez une étagère en acier inoxydable pour des environnements professionnels, assurez-vous qu'elle est fabriquée en AISI 304, comme le modèle H111_147, afin de garantir résistance à l'humidité, conformité alimentaire, hygiène et longévité.

Vérifiez également la capacité de charge, la modularité et la facilité de montage.

Avec une largeur de 180 cm et une structure renforcée, cette étagère est le choix idéal pour ceux qui ont besoin d'une solution spacieuse, stable et facile à désinfecter.

Étagère inox à boulons, étagère en acier inox AISI 304, étagère inox pour chambres froides, étagère modulaire professionnelle en inox, mobilier inox HACCP, étagère pour laboratoire alimentaire.

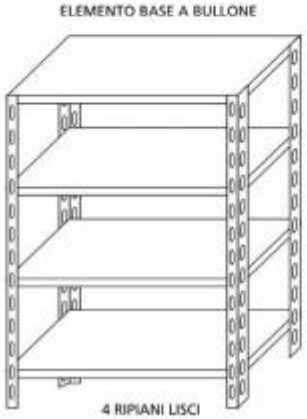
*Images purement indicatives.

*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.

INFORMATIONS

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

Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 180x50xh180 cm



Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 180x50xh180 cm h111_147

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