



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 160x50xh200 h111_158

Étagère modulaire à boulons avec 4 étagères perforées, structure en acier inoxydable AISI 304. Dimensions : L 160 x P 50 x H 200 cm. Longueur de l'étagère : 160 cm.

L'étagère en acier inoxydable H111_158 est une solution modulaire professionnelle, entièrement fabriquée en acier inox AISI 304 BA de premier choix, idéale pour les environnements où l'hygiène, la résistance et la fonctionnalité sont des exigences essentielles. Ce modèle est particulièrement adapté aux chambres froides, laboratoires alimentaires, blanchisseries industrielles, hôpitaux, pharmacies, ainsi qu'aux secteurs chimique, pharmaceutique et naval.

La structure est équipée de 4 étagères perforées 9x32 mm, conçues pour offrir une excellente ventilation et drainage, facilitant le séchage des équipements, aliments ou contenants. Chaque étagère est profilée en "C" de 30 mm, en tôle inox de 0,8 mm d'épaisseur, avec double pli écrasé anti-coupure et soudures aux angles, assurant une utilisation sûre et robuste. Le renfort oméga sous l'étagère permet à chaque niveau de supporter environ 125 kg (charge uniformément répartie).

Les montants en "L" de 35x35 mm, avec une épaisseur nominale de 1,5 mm, sont dotés de fentes de 9x30 mm espacées tous les 20 mm, permettant un réglage vertical précis des étagères. L'étagère est livrée démontée, complète de boulons inox 8x15 mm avec écrous et rondelles, ainsi que de pieds terminaux en plastique pour améliorer la stabilité et isoler la structure du sol.

L'ensemble de la structure est protégé par un film PVC, à retirer avant utilisation. Elle est également prévue pour la fixation murale à l'aide de chevilles (non incluses), renforçant la sécurité dans les environnements à forte circulation. Conforme à la

Conforme à la directive HACCP, au décret législatif italien 81/2008 et certifiée MOCA pour le contact alimentaire direct, cette étagère constitue un choix sûr, professionnel et durable, réalisée avec des matériaux recyclables pour un respect maximal de l'environnement.

Optimisez l'efficacité et la sécurité de vos espaces de travail. Commandez dès maintenant l'étagère inox H111_158 ou contactez-nous pour un devis personnalisé pour achats en gros.

Caractéristiques techniques :

- **Matériau** : acier inoxydable AISI 304 BA
- **Finition** : brillante, protégée par un film PVC à retirer avant l'utilisation
- **Étagères** : 4 perforées 9x32 mm, profilées en "C" de 30 mm, épaisseur 0,8 mm
- **Charge** par étagère : env. 125 kg avec charge uniformément répartie
- **Renforts** : renforts en oméga sous les étagères
- **Bords** : anti-coupure soudés aux 4 angles
- **Montants** : en "L" 35x35 mm, épaisseur 15/10, avec fentes 9x30 mm tous les 20 mm
- **Boulonnerie** : inox 8x15 mm avec écrou et rondelle (inclus)

Mini guide d'achat : Lors du choix d'une étagère pour des environnements professionnels, il est essentiel d'évaluer la résistance à l'humidité, la facilité de nettoyage et la durabilité dans le temps.

Montage : livré démonté

Dans les contextes alimentaires et sanitaires, il est préférable d'opter pour des étagères perforées, qui garantissent une ventilation constante et un drainage rapide.

Dimensions : L 160 x P 50 x H 200 cm

L'acier inoxydable AISI 304 est le meilleur choix pour sa résistance à la corrosion.

Certifications : MOCA, HACCP, Décret Législatif 81/2008

Matériaux : en grande partie recyclables
Pensez également à la possibilité de régler les étagères en hauteur et à la prédisposition pour la fixation murale afin d'assurer une utilisation plus sûre et polyvalente.

L'étagère H111_158 est une solution complète, conforme et durable.
Avantages pour l'utilisateur :

- **Aération** : hygiène optimale grâce aux étagères perforées.
- **Étagère inox avec étagères perforées 160x50x200**, étagère professionnelle en acier inox AISI 304, étagère pour chambres froides et blanchisseries, étagère inox avec certification MOCA, étagère HACCP pour le secteur alimentaire, mobilier inox industriel
- **Étagères** : réglables pour une flexibilité maximale d'utilisation.
- **Montage** : simple, avec prédisposition pour la fixation murale.
- **Sécurité** : assurée par les bords anti-coupure et les pieds en plastique.

*Images purement indicatives

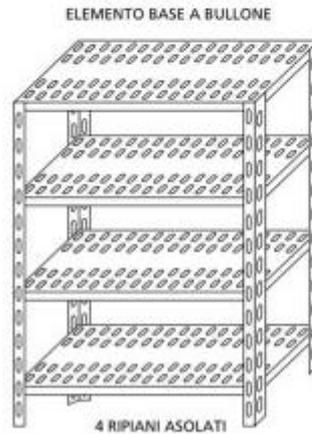
*Il est possible d'acheter, sur demande et après devis, des modules supplémentaires pour réaliser des configurations plus grandes et personnalisées. La demande doit être effectuée lors de la commande.

FAQ :

INFORMATIONS

- **étagères** perforées
- **Hauteur** 200 cm
- **largeur** 160 cm
- **profondeur** 50 cm
- **Matériau** acier inox 304
- **Type** boulon

Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 160x50xh200 h



Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fentes 160x50xh200 h111_158

Ripiani: forati

Hauteur: 200 cm

Largeur: 160 cm

Profondeur: 50 cm

Matériau: Acciaio inox 304

Type: boulon