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 à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 200x50xh200 h111_160

Étagère modulaire à boulons avec 4 étagères perforées, structure en acier inoxydable AISI 304. Dimensions : L 200 x P 50 x H 200 cm. Longueur des plateaux : 200 cm.

L’étagère en inox à boulons H111_160 représente le choix idéal pour ceux qui ont besoin d’une structure robuste, hygiénique et modulaire dans des environnements hautement professionnels tels que les laboratoires alimentaires, les chambres froides, les hôpitaux, les pharmacies, les blanchisseries industrielles, et les secteurs chimico-pharmaceutiques. Entièrement construite en acier inoxydable AISI 304 BA de premier choix, elle est conçue pour garantir une résistance à la corrosion, une durabilité dans le temps et une hygiène maximale, même dans les environnements les plus critiques.

Équipée de 4 étagères perforées 9x32 mm, profilées en forme de "C" (hauteur 30 mm), chacune avec double pli écrasé anti-coupure, soudées aux 4 coins et renforcées par une nervure oméga inférieure, cette étagère offre une capacité de charge d’environ 125 kg par niveau (charge uniformément répartie). Les perforations favorisent la circulation de l’air et le drainage, essentiels pour éviter les stagnations et contaminations, ce qui rend ce modèle particulièrement adapté à une utilisation alimentaire et sanitaire.

Les montants en forme de “L” de 35x35 mm, avec une épaisseur de 15/10, sont dotés de fentes de 9x30 mm espacées tous les 20 mm, permettant ainsi de régler la hauteur des étagères selon les besoins. Les pieds en plastique assurent une isolation par rapport au sol, tandis que la structure est fournie démontée, avec toute la visserie inox 8x15 mm avec écrous et rondelles incluse. Elle est également prédisposée pour une fixation murale à l’aide de chevilles (non incluses), afin de garantir une sécurité opérationnelle accrue.

Ce produit est certifié MOCA, conforme à la réglementation HACCP et au décret législatif italien 81/2008, et est fabriqué avec des matériaux recyclables, preuve de l’attention portée à l’environnement et à la sécurité du client.

Optimisez votre espace de travail avec une étagère en inox sûre, résistante et hygiénique. Commandez dès maintenant l’étagère inox H111_160 ou contactez-nous pour un devis personnalisé sur les commandes en grande quantité.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable AISI 304 BA
- Finition : brillante, avec film de protection en PVC (à retirer)
- Étagères : 4 perforées 9x32 mm, profilées en "C" de 30 mm de hauteur, épaisseur 0,8 mm
- Renforts : omega sous tablette
- Capacité par étagère : env. 125 kg avec charge uniformément répartie
- Montants : en “L” 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, avec fentes 9x30 mm tous les 20 mm
- Fixation par boulons : inox 8x15 mm avec écrou et rondelle (inclus)
- Pieds : en plastique, terminaux
- Montage : livré démonté
- Fixation murale : prédisposé (chevilles non incluses)
- Dimensions : L 200 x P 50 x H 200 cm
- Certifications : MOCA, HACCP, D.Lgs. 81/2008
- Matériaux : en grande partie recyclables

Étagère inox 4 niveaux perforés 200x50x200, rayonnage inox professionnel AISI 304, étagère certifiée MOCA HACCP, étagère inox pour chambres froides et laboratoires, étagère inox antidéchirure avec plateaux renforcés, étagère inox réglable pour usage alimentaire.

Avantages pour l’utilisateur :

- Ventilation : optimale grâce aux étagères perforées.
- Haute résistance : à la corrosion, même en milieu humide.
- Structure : stable avec renforts sous tablette.
- Sécurité : d’utilisation grâce aux bords anti-coupure et pieds isolants.
- Flexibilité : d’usage grâce aux étagères réglables en hauteur.

*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 faite lors de la commande.

INFORMATIONS

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

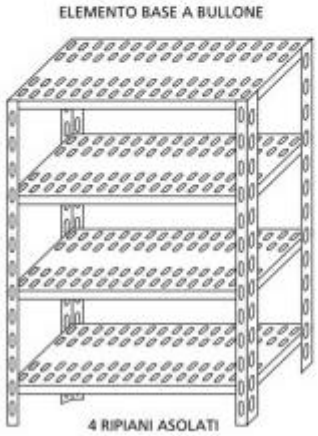
Mini guide d’achat : Choisir une étagère professionnelle implique d’évaluer le matériau, la configuration et les certifications. L’acier inoxydable AISI 304 est idéal pour les environnements où l’hygiène, la résistance à l’humidité et la facilité de nettoyage sont essentielles.

Les étagères perforées sont parfaites pour favoriser la circulation de l’air et un séchage rapide. Si l’étagère est destinée à une utilisation intensive, vérifiez la présence de renforts structurels, de pieds en plastique et d’une boulonnerie en inox.

La possibilité de fixation murale et la conformité aux normes HACCP et MOCA complètent les critères de choix pour un produit fiable et durable.

FAQ :

Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 200x50xh200 h1



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 200x50xh200 h111_160

Ripiani: forati
Hauteur: 200 cm
Largeur: 200 cm
Profondeur: 50 cm
Matériau: Acciaio inox 304
Type: boulon