



## Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 160x60x200h cm h111\_170

Étagère modulaire à boulonner 4 étagères lisses, structure en acier inoxydable AISI 304 BA. Dimensions : L 160 x P 60 x H 200 cm. Longueur du plateau : 160 cm.

L'étagère inox à boulons h111\_170 est la solution idéale pour les professionnels opérant dans des environnements où résistance, hygiène et sécurité sont essentielles. Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 BA de premier choix, elle est conçue pour garantir une durabilité maximale dans les environnements à usage intensif tels que les chambres froides, cuisines industrielles, blanchisseries, hôpitaux, laboratoires alimentaires et chimiques-pharmaceutiques.

Équipée de 4 plateaux lisses, l'étagère présente une structure robuste avec des plateaux en forme de "C" de 30 mm, réalisés en tôle de 0,8 mm avec double pliure soudée anti-coupure sur les quatre coins. Chaque plateau est renforcé par une nervure inférieure (omega), pour une capacité de charge certifiée d'environ 125 kg à charge uniformément répartie, garantissant ainsi sécurité et stabilité même en cas de charges lourdes.

Les montants en acier inoxydable à profil en "L" de 35 x 35 mm, épaisseur 15/10, sont dotés d'encoches de 9 x 30 mm tous les 20 mm, permettant un réglage libre de la hauteur des plateaux. Le système d'assemblage à boulons, avec vis inox Ø 8x15 mm complètes d'écrou et de rondelle, assure une structure stable et durable. Les pieds en plastique protègent le sol et améliorent la stabilité globale.

L'étagère est livrée avec un film de protection en PVC, à retirer avant usage, et peut être fixée au mur à l'aide de chevilles (non incluses). Elle est adaptée au contact direct avec les aliments (M.O.C.A.), conforme à la directive européenne HACCP et au décret législatif 81/2008, et est fabriquée avec des matériaux en grande partie recyclables, contribuant à la durabilité.

environnementale.

plateaux

admissible

rayonnage

environnements

rayonnage pour un rayonnage professionnel, solide et hygiénique pour votre activité. Commandez dès maintenant le modèle H111\_170 ou demandez une offre personnalisée pour des achats en quantité.

rayonnage

rayonnage

rayonnage

rayonnage

Caractéristiques techniques :

rayonnage

rayonnage

Matériau : Acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante

rayonnage

Dimensions : L 160 x P 60 x H 200 cm

rayonnage

Nombre de plateaux : 4 plateaux lisses

rayonnage

Épaisseur de la tôle des plateaux : 0,8 mm (8/10)

rayonnage

Structure des plateaux : En forme de "C" h. 30 mm, double pliure soudée anti-coupure

rayonnage

Renfort : Omega sous le plateau

rayonnage

Charge par plateau : Environ 125 kg (charge répartie)

rayonnage

Montants : Profil en "L" 35 x 35 mm, épaisseur 15/10

rayonnage

Encoches des montants : 9 x 30 mm, pas de 20 mm

rayonnage

Montage : À boulons – vis inox Ø 8x15 mm, écrou et rondelle

Pour les environnements nécessitant une hygiène irréprochable, une sécurité maximale et une longue durée de vie, les rayonnages en acier inoxydable AISI 304 représentent la solution idéale.

Fixation murale : Prévue (chevilles non incluses)

rayonnage

Pieds terminaux : En plastique

Le modèle H111\_170, avec ses dimensions généreuses, est parfait pour le stockage dans les laboratoires, cuisines

professionnelles, chambres froides et secteurs sanitaires.

Film de protection : En PVC, à retirer avant usage

rayonnage

Normes : Conforme HACCP, Décret législatif 81/2008

Ses plateaux lisses et anti-coupure, sa structure à boulons, sa conformité aux normes HACCP, ainsi que la possibilité de

fixation murale, en font un produit complet, durable et adapté à un usage intensif et quotidien.

rayonnage

Matériaux recyclables : Oui

Étagère inox 160x60x200 professionnelle, rayonnage AISI 304 alimentaire HACCP, étagère en acier inoxydable pour chambre froide, étagère cuisine industrielle inox avec plateaux lisses, étagère inox à boulons anti-coupure, rayonnage certifié M.O.C.A.

Avantages pour l'utilisateur :

rayonnage

Structure : large et stable, adaptée au stockage de charges lourdes.

\*Images purement indicatives

rayonnage

Hygiène : garantie pour un usage alimentaire et sanitaire.

rayonnage

\*Il est possible, sur demande et après devis, d'acheter des modules supplémentaires pour créer des configurations plus

grandes et personnalisées. La demande doit être faite lors de la commande.

rayonnage

Réglage : en hauteur des plateaux grâce aux montants à encoches.

rayonnage

Conformité : aux principales normes de sécurité et d'hygiène.

rayonnage

● **étagères** lisses

● **Hauteur** 200 cm

● **largeur** 160 cm

● **profondeur** 60 cm

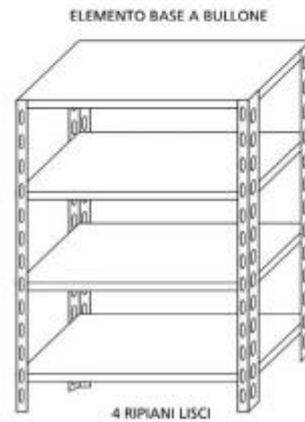
● **Matériau** acier inox 304

● **Type** boulon

rayonnage

FAQ :

## Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 160x60x200h cm



**Etagère à boulonner  
en acier inoxydable  
4 étagères lisses  
160x60x200h cm h111\_170**

Ripiani: lisci  
Hauteur: 200 cm  
Largeur: 160 cm  
Profondeur: 60 cm  
Matériau: Acciaio inox 304  
Type: boulon