



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 180x60x200h cm h111_171

Étagère modulaire à boulons avec 4 plateaux lisses, structure en acier inoxydable AISI 304 BA. Dimensions : L 180 x P 60 x H 200 cm. Longueur du plateau : 180 cm.

L'étagère inox à boulons h111_171 est une structure professionnelle robuste, hygiénique et polyvalente, conçue pour le stockage sécurisé dans des environnements hautement exigeants tels que les chambres froides, laboratoires alimentaires, cuisines industrielles, blanchisseries, services hospitaliers et installations chimico-pharmaceutiques.

Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 BA de premier choix, cette étagère garantit une excellente résistance à la corrosion, une facilité de nettoyage et une compatibilité avec le contact direct des aliments (conforme M.O.C.A.). Les 4 plateaux lisses, avec un profil en "C" de 30 mm et double pliure soudée anti-coupure aux quatre coins, sont renforcés par une nervure inférieure (omega), pour une capacité de charge d'environ 125 kg chacun, avec une charge uniformément répartie.

Les montants verticaux à profil en "L" (35 x 35 mm, épaisseur 15/10) sont dotés d'encoches de 9 x 30 mm tous les 20 mm, permettant un réglage simple et pratique de la hauteur des plateaux. Le système de montage est à boulons inox Ø 8x15 mm avec écrou et rondelle, tandis que les pieds terminaux en plastique assurent la stabilité et la protection du sol.

L'étagère est livrée démontée, complète avec toute la visserie, et protégée par un film PVC à retirer avant l'utilisation. Elle est également prévue pour une fixation murale à l'aide de chevilles (non incluses). Sa conformité à la directive européenne HACCP, au décret législatif 81/2008, et l'utilisation de matériaux recyclables font de ce produit un choix fiable et durable.

Confiance à la solidité et à l'hygiène de l'acier inoxydable pour votre environnement professionnel. Commandez dès maintenant le modèle h111_171 ou demandez un devis pour des fournitures personnalisées.

Caractéristiques techniques :

Environnements

Matériau : Acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante

Dimensions : L 180 x P 60 x H 200 cm

Nombre de plateaux : 4 plateaux lisses

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

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

Renfort : Omega sous le plateau

Charge par plateau : Environ 125 kg (charge répartie)

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

Mini guide d'achat :
Encoches des montants : 9 x 30 mm, pas de 20 mm

Montage : À boulons - inox Ø 8x15 mm, avec écrou et rondelle

Lors du choix d'un rayonnage pour des environnements professionnels tels que laboratoires, cuisines, hôpitaux ou chambres froides, il est essentiel d'opter pour des matériaux inoxydables, hygiéniques et résistants.

Fixation murale : Prévue (chevilles non incluses)

Pieds terminaux : En plastique

L'acier inoxydable AISI 304 est le choix idéal. Vérifiez la capacité de charge des plateaux, la présence de bords anti-coupure, la possibilité de réglage en hauteur, et assurez-vous que le produit est conforme aux normes HACCP et M.O.C.A.

Film de protection : En PVC, à retirer avant usage

Normes : Conforme HACCP, Décret législatif 81/2008

Le modèle h111_171, grâce à sa longueur extra et à sa structure solide, est parfait pour les environnements à haute intensité d'utilisation, où capacité et fiabilité sont indispensables.

Compatibilité alimentaire : Conforme M.O.C.A.

Matériaux recyclables : Oui

Étagère inox 180x60x200 professionnelle, rayonnage inox cuisine industrielle AISI 304, étagère inox HACCP avec plateaux lisses, rayonnage alimentaire inox certifié M.O.C.A., étagère inox avec montage à boulons

Avantages pour l'utilisateur :

Structure : extra-longue pour une plus grande capacité de stockage.

Surfaces : lisses et anti-coupure, faciles à nettoyer.

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.

Hygiène : garantie dans les environnements alimentaires et sanitaires.

Réglage : facile des plateaux grâce aux encoches.

Conformité : aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

étagères lisses

Hauteur 200 cm

largeur 180 cm

profondeur 60 cm

Matériau acier inox 304

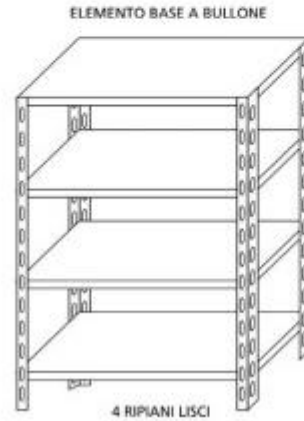
Type boulon

FAQ :

Etagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 180x60x200h cm



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Etagère à boulonner
en acier inoxydable
4 étagères lisses
180x60x200h cm h111_171

Ripiani: lisci
Hauteur: 200 cm
Largeur: 180 cm
Profondeur: 60 cm
Matériau: Acciaio inox 304
Type: boulon