



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 200x60x200h cm h111_172

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

L'étagère inox à boulons H111_172 est le choix professionnel idéal pour ceux qui ont besoin d'une structure résistante, hygiénique et conforme aux normes dans des environnements critiques tels que les chambres froides, cuisines industrielles, hôpitaux, laboratoires alimentaires, pharmaceutiques ou navals.

Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304 BA de premier choix, cette étagère est équipée de 4 plateaux lisses, parfaits pour le rangement de contenants, équipements ou produits. Les plateaux sont en forme de "C" de 30 mm, réalisés en tôle de 0,8 mm d'épaisseur, avec double pliure soudée anti-coupure aux 4 coins, et sont renforcés par une nervure inférieure (omega) pour une capacité de charge d'environ 125 kg par plateau à charge uniformément répartie

Les montants verticaux à profil en "L" de 35x35 mm (épaisseur 15/10) sont équipés d'encoches de 9x30 mm avec un entraxe de 20 mm, permettant de régler la hauteur des plateaux. Le montage se fait au moyen de boulons en acier inox Ø 8x15 mm, complets avec écrou et rondelle, tandis que la stabilité au sol est assurée par des pieds terminaux en plastique. L'étagère est prévue pour une fixation murale (chevilles non fournies).

Grâce à son film de protection en PVC (à retirer avant l'utilisation) et à sa finition brillante, la structure est facile à désinfecter et conserve une qualité esthétique et fonctionnelle élevée dans le temps. Elle est conforme à la directive HACCP, au décret législatif 81/2008 et aux exigences M.O.C.A. pour le contact alimentaire. De plus, elle est fabriquée avec des matériaux majoritairement recyclables, ce qui en fait un choix durable.

Comment-il

plateaux

obstacles

pour éviter

de travailler dans les environnements professionnels à haute exigence d'hygiène.

Supporter l'environnement de travail. Contactez-nous pour un devis personnalisé pour les grandes quantités.

Supporter

Environnements

Équipements

Plates

Caractéristiques techniques :

Matériau

Matériau : Acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante

Dimensions : L 200 x P 60 x H 200 cm

Nombre de plateaux : 4 lisses

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

Plateaux : En forme de "C" h. 30 mm avec double pliure soudée anti-coupure

Renfort des plateaux : Omega sous le plateau

Charge par plateau : 125 kg (charge répartie)

Montants : Profil en "L" 35x35 mm, épaisseur 15/10

Mini guide d'achat :
Encoches des montants : 9x30 mm avec un entraxe de 20 mm

Montage : Boulons inox Ø 8x15 mm, écrou et rondelle
Si vous travaillez dans les secteurs alimentaire, sanitaire ou industriel, optez pour des étagères en acier inoxydable AISI 304 : elles sont résistantes à la corrosion, hygiéniques, faciles à désinfecter et conformes aux normes HACCP et M.O.C.A.
Fixation murale : Prévue (chevilles non incluses)

Pieds terminaux : En plastique
Le modèle H111_172, avec ses 4 plateaux lisses et une longueur de 2 mètres, est idéal pour ceux qui ont besoin d'une capacité de stockage maximale, tout en maintenant ordre, sécurité et hygiène.
Protection : Film en PVC à retirer avant l'utilisation

Normes : Conforme HACCP, Décret législatif 81/2008
Vérifiez la capacité de charge, la facilité de montage, la présence de plateaux anti-coupure et de pieds en plastique pour une solution complète et durable.
Contact alimentaire : Conforme M.O.C.A.

Matériaux recyclables : Oui

Étagère inox 200x60x200h professionnelle, rayonnage en acier inox pour chambre froide, étagère inox cuisine industrielle avec plateaux lisses, étagère HACCP certifiée M.O.C.A., rayonnage inox avec montage à boulons

Avantages pour l'utilisateur :

Idéal : pour les environnements professionnels à haute exigence d'hygiène.
*Images purement indicatives

Plateaux : lisses et sûrs avec bords anti-coupure.

*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.

Réglable : en hauteur pour s'adapter à tous les besoins logistiques.

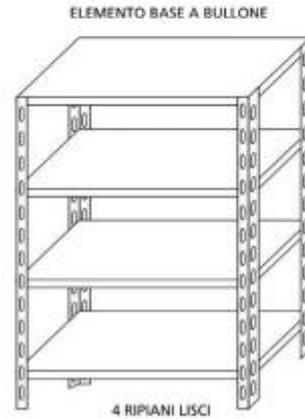
Conforme aux normes alimentaires et sanitaires.

INFORMATIONS

- **étagères** lisses
- **Hauteur** 200 cm
- **largeur** 200 cm
- **profondeur** 60 cm
- **Matériau** acier inox 304
- **Type** boulon

FAQ

Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 200x60x200h cm



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères lisses 200x60x200h cm h111_172

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