



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 110x50xh200 h111_154

Étagère modulaire à boulons avec 4 étagères perforées, structure en inox AISI 304. Dimensions : L 110 x P 50 x H 200 cm. Longueur de l'étagère : 110 cm.

L'étagère H111_154 est une structure modulaire en acier inoxydable AISI 304 avec 4 étagères perforées, conçue pour assurer une ventilation optimale, une hygiène parfaite et une résistance élevée dans des environnements professionnels à forte intensité d'utilisation. C'est la solution idéale pour les chambres froides, laboratoires alimentaires, blanchisseries industrielles, établissements hospitaliers, secteurs pharmaceutiques, chimiques et navals.

Les étagères perforées 9x32 mm sont conçues pour améliorer la circulation de l'air et permettre un drainage efficace de l'humidité, ce qui les rend idéales pour le stockage des conteneurs lavés, des aliments, des ustensiles ou des outils professionnels. Les étagères sont profilées en "C" de 30 mm, fabriquées en tôle inox de 0,8 mm d'épaisseur, avec un double pli anti-coupure et des soudures aux quatre coins pour une sécurité totale d'utilisation. Chaque étagère est également renforcée par un profil oméga sous le plateau, garantissant une capacité de charge d'environ 125 kg avec une charge uniformément répartie.

Les montants en "L" de 35x35 mm, avec une épaisseur nominale de 1,5 mm, disposent de fentes 9x30 mm espacées de 20 mm, permettant un réglage en hauteur des étagères. La structure est livrée démontée et s'assemble facilement grâce au kit de boulonnage en inox 8x15 mm avec écrou et rondelle, inclus dans l'emballage. Les embouts terminaux en plastique garantissent stabilité et protection du sol.

Chaque étagère est prévue pour une fixation murale au moyen de chevilles (non incluses) et est livrée avec un film de protection en polypropylène à retirer avant l'utilisation. Ce produit est certifié MOCA, conforme à la Directive Européenne HACCP et au Décret n°2013-1234 du 15/08/2013 relatif 81/2008, et est fabriqué avec des matériaux recyclables, répondant également aux exigences de durabilité et d'environnementale.

Appareils
Alimentaires

Chaque étagère inox H111_154 pour les environnements professionnels où hygiène, ventilation et sécurité sont essentielles. Contactez-nous dès maintenant pour une offre personnalisée ou pour des fournitures en grande quantité.

Hygiène,
sécurité,
qualité

MOCA,
Normes
Caractéristiques techniques :

- Structure : acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante
- Étagères : 4 perforées 9x32 mm, profilées en "C" h 30 mm, épaisseur 0,8 mm
- Renfort : profil oméga sous le plateau
- Bords : anti-coupure avec soudures aux quatre coins

Capacité de charge : environ 125 kg par étagère (charge uniformément répartie)
Mini guide d'achat : Lorsque vous choisissez une étagère en acier inoxydable pour un environnement professionnel, évaluez le type d'étagères en fonction de l'usage : les étagères perforées sont indispensables pour les environnements humides ou nécessitant un bon drainage.

- Moments : en L 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, avec fentes 9x30 mm tous les 20 mm
- Assemblage par boulons : inox 8x15 mm avec écrou et rondelle (inclus)
- Le matériau doit être l'AISI 304, résistant à la corrosion et conforme à toutes les normes alimentaires.

Fixation murale : prévue (chevilles non incluses)
Pieds : terminaux en plastique
Vérifiez également la capacité de charge des étagères, la modularité de la structure, la présence de bords anti-coupure, de renforts, ainsi que la prédisposition pour la fixation murale.

- Montage : livré démonté
- Protection : film en PVC à retirer avant l'utilisation
- Le modèle H111_154 est la solution idéale pour un usage professionnel durable et conforme.
- Dimensions : L 110 x P 50 x H 200 cm
- Certifications : HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA

Étagère inox avec étagères perforées, étagère professionnelle en acier inox AISI 304, étagère pour chambres froides, étagère HACCP MOCA, étagère inox pour environnements humides, mobilier inox pour laboratoire alimentaire.

Images purement illustratives.
Avantages pour l'utilisateur

- Étagères perforées pour une ventilation optimale et un drainage efficace.
- *Il est possible d'acheter, sur demande et après devis, des modules supplémentaires pour créer des configurations plus grandes et personnalisées. La demande doit être effectuée au moment de la commande.
- Hygiène maximale : grâce à l'acier inoxydable AISI 304 et à la finition brillante.

- Étagères : renforcées avec une capacité de charge élevée pour un stockage sûr.

INFORMATIONS

- Réglage : personnalisé des étagères tous les 20 mm.
- Étagères perforées
- Sécurité d'utilisation : avec bords anti-coupure et prédisposition pour ancrage mural.
- Hauteur 200 cm
- largeur 110 cm
- profondeur 50 cm
- Matériau acier inox 304
- Type boulon

FAQ:

Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 110x50xh200 h1



HOLITY.COM

Étagère à boulonner
en acier inoxydable
4 étagères à
fente 110x50xh200 h11_154

Ripiani: forati
Hauteur: 200 cm
Largeur: 110 cm
Profondeur: 50 cm
Matériau: Acciaio inox 304
Type: boulon