



Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 130x50xh200 h111_156

Étagère modulaire à boulons avec 4 étagères perforées, structure en acier inoxydable AISI 304. Dimensions : L 130 x P 50 x H 200 cm. Longueur de l'étagère : 130 cm.

L'étagère en acier inoxydable H111_156 est une structure modulaire haute résistance, conçue pour répondre aux exigences d'hygiène, de sécurité et de praticité dans les environnements professionnels les plus exigeants. Entièrement fabriquée en tôle d'acier inoxydable AISI 304 BA de premier choix, elle est idéale pour une utilisation dans les chambres froides, cuisines industrielles, laboratoires alimentaires, blanchisseries, hôpitaux, ainsi que dans les secteurs chimique, pharmaceutique et naval.

Les 4 étagères perforées de 9x32 mm sont conçues pour favoriser la circulation de l'air et l'écoulement des liquides, des caractéristiques essentielles dans les environnements humides ou soumis à des lavages fréquents. Chaque étagère est profilée en forme de "C" de 30 mm, avec une épaisseur de 0,8 mm, un double pli anti-coupure et des soudures sur les quatre angles, garantissant une surface sûre et robuste. Les renforts oméga sous les plateaux augmentent la résistance mécanique, permettant une capacité de charge allant jusqu'à 125 kg par étagère (charge uniformément répartie).

Les montants en forme de "L" de 35x35 mm, avec une épaisseur nominale de 1,5 mm, sont équipés de fentes de 9x30 mm avec un pas de 20 mm, permettant d'ajuster la hauteur des étagères selon les besoins opérationnels. L'étagère est livrée démontée et comprend tous les composants nécessaires au montage : boulons inox 8x15 mm, écrous et rondelles. Les pieds terminaux en plastique protègent les sols et améliorent la stabilité globale de la structure.

L'ensemble de la structure est protégée par un film PVC à retirer avant l'utilisation et peut être fixée au mur à l'aide de chevilles

Et enfin (non incluses), pour une sécurité accrue dans les environnements très fréquentés. Le produit est conforme aux normes HACCP, au Décret législatif italien 81/2008 et est certifié MOCA pour le contact direct avec les aliments.

Commandez dès maintenant l'étagère inox H111_156 ou demandez un devis personnalisé pour des fournitures en quantité.

Mini guide d'achat : Si vous travaillez dans des environnements où la propreté, la résistance et la sécurité sont des priorités, optez pour une étagère en acier inoxydable AISI 304.

Caractéristiques techniques :

- Structure : acier inoxydable AISI 304 BA, finition brillante
- Étagères : 4 perforées 9x32 mm, profilées en "C" de 30 mm, épaisseur 0,8 mm
- Renfort : oméga sous chaque étagère

- Bords : anti-coupure, soudés aux 4 angles
- Charge maximale : env. 125 kg par étagère (charge uniformément répartie)

- Montants : en "L" 35x35 mm, épaisseur 1,5 mm, avec fentes 9x30 mm espacées de 20 mm
- Mini guide d'achat : Si vous travaillez dans des environnements où la propreté, la résistance et la sécurité sont des priorités, optez pour une étagère en acier inoxydable AISI 304.

- Boulonnerie : inox 8x15 mm avec écrou et rondelle (inclus)
- Blanchisserie murale : possible (chevilles non incluses)
- Pour les espaces humides ou soumis à des lavages fréquents, les étagères perforées offrent un véritable avantage en termes de drainage et de ventilation.

- Pieds : terminaux en plastique
- Montage : livré démonté
- Prenez également en compte la possibilité de régler la hauteur des étagères, la capacité de charge par niveau et l'option de fixation murale.

- Protection : film PVC à retirer avant utilisation
- Dimensions : L 130 x P 50 x H 200 cm
- Le modèle H111_156 réunit toutes ces caractéristiques, garantissant durabilité, sécurité et conformité aux normes en vigueur.

- Certifications : HACCP, D.Lgs 81/2008, MOCA
- Étagère inox avec étagères perforées, rayonnage professionnel en acier inox AISI 304, étagère pour chambres froides, étagère HACCP MOCA, étagère inox réglable, étagère inox pour environnements humides.

Avantages pour l'utilisateur :

- Images purement indicatives

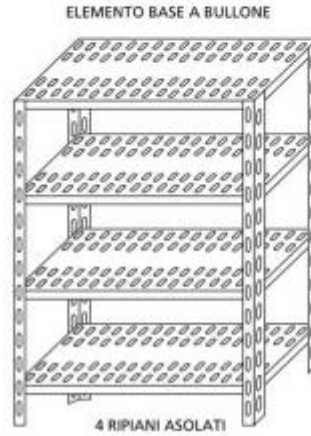
- Ventilation : excellente grâce aux étagères perforées
- *Il est possible, sur demande et après devis, d'acheter des modules supplémentaires pour réaliser des configurations plus grandes et personnalisées. La demande doit être faite au moment de la commande.
- Hygiène maximale : idéale pour les environnements alimentaires et sanitaires.

- Solidité : structure en inox résistante à la corrosion.
- Réglage flexible : hauteur des étagères ajustable selon les besoins.

- Étagères perforées
- Facile montage simple et préparation pour fixation murale.
- Hauteur 200 cm
- largeur 130 cm
- profondeur 50 cm
- Matériau acier inox 304
- Type boulon

FAQ :

Étagère à boulonner en acier inoxydable 4 étagères à fente 130x50xh200 h1



Étagère à boulonner
en acier inoxydable
4 étagères à
fente 130x50xh200 h111_156

Ripiani: forati
Hauteur: 200 cm
Largeur: 130 cm
Profondeur: 50 cm
Matériau: Acciaio inox 304
Type: boulon