# Suite de rayonnage-Tablettes Pleine-100%Inox 18/10-H:1770mm

**382.51 € HT** | **459.01 € TTC**

Profondeur 300 mm
Longueur 600 mm

**Stock**
Expédié sous 10 jours

Module de suite étagères alimentaires professionnelles à échelles 100% inox 18/10, 4 tablettes pleines amovibles

## DESCRIPTION

- Elément de Suite pour linéaire de rayonnage (1 échelle, 4 tablettes pleines)
- Inox 18/10 AISI 304 épaisseur 1 mm
- Nettoyage et désinfection rapide : tablettes amovibles sans outil
- Température d'utilisation: - 40°C à +80°C
- Charge 100 à 160 kg par niveau (400 à 640 kg par rayonnage)
- Idéal partout où le stockage hygiénique est obligatoire
  - chambres froides métier de bouche, restaurants et collectivités
  - réserves de produits alimentaires et ustensiles de cuisine
  - milieu médical: hôpitaux, salles propres et laboratoires

Permet d'agrandir votre linéaire de rayonnage de manière économique par addition à un module de rayonnage de base. Les tablettes de l'élément de suite viennent se clipser directement sur leur côté libre sur une des échelles du rayonnage de base.

- Convient pour tout stockage nécessitant une hygiène irréprochable
- Adapté à  toutes les denrées alimentaires y compris les produits sensibles comme le poisson
- Résistant à la chaleur, au froid, à l'humidité (résiste à la corrosion) et aux produits chimiques
- Finition brillante
- Excellente stabilité grâce aux pieds réglables jusqu'à 30 mm par vérins pour assurer la mise à niveau
- Module disponible en 4 profondeurs ( 300, 400, 500, 600 mm) et 8 longueurs (600, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1400, 1500 mm)
- Hauteur des niveaux réglable selon vos besoins sans outil (distance mini entre 2 tablettes 160 mm)

Rayonnage entièrement évolutif !

- possibilité d'ajouter des modules de différentes longueurs et dans différentes configurations (en ligne ou en angle)
- possibilité de modifier le type de tablettes (pleines ou ajourées) ou de les mixer
- possibilité d'ajouter des accessoires (barres d'accrochage en boucherie par exemple )

**N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos besoins!**

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Elément de suite rayonnage alimentaire qualité professionnelle 100% Inox, hauteur 1770 mm, 4 tablettes pleines: idéal partout ou un stockage hygiénique est obligatoire !

Permet d'agrandir votre linéaire de rayonnage de manière économique par addition à un module de rayonnage de base. Les tablettes de l'élément de suite viennent se clipser directement sur une des échelles du rayonnage de base.

**Composition:**

- Ensemble rayonnage de base comprenant
  - 1 échelle
  - 4 tablettes en Inox
- Echelles et tablettes pleines entièrement en Inox 18/10 AISI 304 épaisseur 1 mm (10/10)
- Tablettes pleines avec bords repliés vers l'intérieur de 40 mm pour assurer esthétisme et sécurité (Les tablettes de grandes longueurs sont renforcées avec un U inox sur la face inférieure pour prévenir tout fléchissement)
- Echelles en tubes carrés 25x25 mm avec pieds réglables en hauteur (vérin 0 à 30 mm) et fermées à leur extrémité supérieure par des bouchons anti-poussières pour une hygiène parfaite dans toutes les ambiances
- Tablettes réglables (sans outil et en un tour de main !) en hauteur selon vos besoins: Distance mini entre 2 niveaux 160 mm (la première tablette peut être posée sur l'échelle à 300 mm du sol, la dernière à 30 mm de son extrémité haute)

**Données techniques:**

- Température d'utilisation: - 40°C à +80°C
- Nettoyage et désinfection facile et rapide: compatible avec le nettoyage vapeur à haute pression
- Résiste à la corrosion, aux attaques de produits chimiques: utilisable dans toutes les ambiances

Cette configuration de rayonnage est disponible en 4 profondeurs et 8 longueurs différentes afin de s'adapter à vos besoins.

- Profondeurs disponibles : 300 mm, 400 mm, 500 mm et 600 mm.
- Longueurs disponibles : 600 mm, 800 mm, 900 mm, 1000 mm, 1100 mm, 1200 mm, 1400 mm et 1500 mm.

A noter: Les profondeurs indiquées correspondent à la profondeur (largeur) hors tout d'un rayonnage complet constitué d'échelles et de tablettes. La largeur effective des tablettes est de 70 mm inférieure, ainsi à une profondeur de 400 mm correspondra une tablette de largeur effective de 330 mm (400 mm - 70 mm).

En fonction de la longueur des tablettes nous recommandons des capacités de charge maximales qui correspondent au cas de charges uniformément réparties sur la longueur.

Le tableau ci-dessous présente les charges maximales admissibles par niveau. Pour obtenir la capacité maximale admissible sur le rayonnage complet, il faut multiplier la donnée par 4 puisque nous avons composé un rayonnage à 4 niveaux. Ainsi un rayonnage de 1000 mm de longueur pourra accueillir une charge maximale de 4*150= 600 kg .

| Longueur en mm | 600 | 800 | 900 | 1000 | 1100 | 1200 | 1400 | 1500 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Capacité de charge en Kg | 160 | 150 | 150 | 150 | 125 | 110 | 100 | 100 |

**Evolutions et Options disponibles:**

Nos rayonnages sont entièrement modulables et évolutifs. A partir des modules à niveaux que nous vous proposons ici, il est possible:

- d'ajouter des modules de différentes longueurs et dans différentes configurations (en ligne ou en angle). La modularité de nos rayonnages s'adapte à toutes les pièces et permet le stockage dans les angles en maintenant une accessibilité totale (pas de barre verticale gênante dans l'angle) et en utilisant tout l'espace.
- de modifier le type de tablettes (pleines ou ajourées) ou de les mixer
- d'incorporer des accessoires (barres d'accrochage à viande pour boucherie, charcuterie par exemple).

De multiples combinaisons sont possibles et réalisables sur mesure. N'hésitez pas à nous contacter pour nous exposer vos problématiques

**Destination/Usage:**

Partout ou un stockage hygiénique est obligatoire !!

- Chambre froide métier de bouche (températures positives et négatives)
- Cuisines professionnelles et collectives
- Réserves de produits alimentaires
- Rangement ustensiles de cuisine, batteries
- Restaurants et collectivités
- Milieu médical: hôpitaux, salles propres et laboratoire