

Angle de rayonnage-Tablettes Pleines-100%Inox 18/10-H:2090mm



Profondeur 300 mm
Longueur 600 mm

Stock

Expédié sous 10 jours

Module d'angle étagères
professionnelles à échelles 100% inox
18/10, 4 tablettes pleines amovibles

DESCRIPTION

- Élément d'angle pour linéaire de rayonnage (1 échelle, 4 tablettes pleines, 8 renvois d'angle)
- 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 80 à 130 kg par niveau (320 à 520 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 et d'optimiser votre linéaire de rayonnage de manière économique par addition à un module de rayonnage de base dans l'angle de votre pièce.

Les tablettes de l'élément d'angle viennent se clipser directement sur les tablettes de l'élément de base via des pièces de renvoi d'angle en inox (crochets).

Plus de place de stockage perdue et aucune gêne pour accéder à l'angle lors des manipulations puisqu'il n'y a pas de montants verticaux !

- 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

Élément d'angle rayonnage alimentaire qualité professionnelle 100% Inox, hauteur 2090 mm, 4 tablettes pleines: idéal partout où un stockage hygiénique est obligatoire !

Permet d'agrandir et d'optimiser votre linéaire de rayonnage de manière économique par addition à un module de rayonnage de base dans l'angle de votre pièce. Les tablettes de l'élément d'angle viennent se clipser directement sur les tablettes de l'élément de base via des pièces de renvoi d'angle en inox (crochets). Plus de place de stockage perdue et aucune gêne pour accéder à l'angle lors des manipulations puisqu'il n'y a pas de montants verticaux.

Composition:

- Ensemble rayonnage de base comprenant
 - 1 échelle
 - 4 tablettes en Inox
 - 8 renvois d'angle
- 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 esthétique 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 dans le cas d'un élément d'angle. 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 $4 \times 120 = 480$ kg.

Longueur en mm	600	800	900	1000	1100	1200	1400	1500
Capacité de charge en kg	128	120	120	120	100	88	80	80

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 où 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