Etagère murale en inox, 600x300 mm



Codes produits :

Référence : 7455.0615

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 320
Largeur (mm): 600
Profondeur (mm): 300
Matière: Acier inox AISI 201
Matière: Acier inox
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Max. la capacite plateau de charge (kg): 55
Colis postal: Oui

Etagère murale en inox Combisteel, 600x300 mm, capacité de charge 55 kg. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour le rangement mural d'ustensiles, bacs ou petit matériel.

- **Dimensions 600 x 300 x 320 mm**
- **Capacité de charge jusqu'à 55 kg**
- **Construction tout inox AISI 430 et 201 (console), angles arrondis avec rebord relevé**
- **Livrée avec 1 console et 2 supports muraux**

Etagère murale en inox Combisteel, 600x300 mm, capacité de charge 55 kg. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour le rangement mural d'ustensiles, bacs ou petit matériel.

Cette étagère murale complète utilement un plan de travail ou un poste de préparation en offrant un niveau de rangement supplémentaire, sans empiéter sur l'espace au sol.

Etagère murale en inox Combisteel 7455.0615

Dimensions 600 x 300 x 320 mm, pour une capacité de charge admissible jusqu'à 55 kg.

Construction

Construction tout inox, structure en AISI 430 et console en AISI 201, avec angles arrondis et rebord relevé pour limiter les projections et faciliter le nettoyage.

Fixation et installation

Livrée avec 1 console et 2 supports muraux, pour une fixation murale facile à monter.

Conformité

Fabrication conforme aux normes CE et HACCP.

- **Dimensions 600 x 300 x 320 mm**
- **Capacité de charge jusqu’à 55 kg**
- **Construction tout inox AISI 430 / 201, angles arrondis, rebord relevé**
- **Livrée avec 1 console et 2 supports muraux**
- **Conforme aux normes CE et HACCP**

Questions fréquentesQuelles sont ses dimensions ?

600 x 300 x 320 mm.

Quelle est sa capacité de charge ?

Jusqu’à 55 kg.

Comment se fixe cette étagère ?

Au mur, livrée avec 1 console et 2 supports muraux, facile à monter.

Est-elle conforme aux normes d’hygiène ?

Oui, fabrication conforme aux normes CE et HACCP.