Etagère murale en inox, 800x400 mm



Codes produits :

Référence : 7455.0670

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 320
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 400
Matière: Acier inox AISI 201
Matière: Acier inox
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Max. la capacite plateau de charge (kg): 95
Colis postal: Oui

Etagère murale en inox Combisteel, 800x400 mm, capacité de charge 95 kg. Elle s'utilise en cuisine professionnelle pour le rangement mural d'ustensiles, bacs ou petit matériel.

- **Dimensions 800 x 400 x 320 mm**
- **Capacité de charge jusqu'à 95 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, 800x400 mm, capacité de charge 95 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 7455.0670

Dimensions 800 x 400 x 320 mm, pour une capacité de charge admissible jusqu'à 95 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 800 x 400 x 320 mm**
- **Capacité de charge jusqu’à 95 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 ?

800 x 400 x 320 mm.

Quelle est sa capacité de charge ?

Jusqu’à 95 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.