PROZON

FICHE TECHNIQUE

RAYONNAGE CUISINE PROFESSIONNELLE ALUMINIUM
Référence : 17900



RESUME

Le rayonnage en aluminium est conçu pour les professionnels. Il est composé d'une structure en aluminium anodisé ainsi que de plateaux en polyéthylène. Nous vous proposons 3 dimensions différentes, avec 4 niveaux à chaque fois. La charge maximale de chaque étagère est de 150 kg.

Livré démonté mais se monte facilement.

Les points forts :

- Structure solide
- Résiste dans le temps
- Facile à nettoyer
- Montage rapide

Retrouvez toute notre gamme de rayonnage professionnel, notre rayonnage alimentaire spécial chambre froide ainsi que notre rayonnage en inox cuisine professionnelle.






DECLINAISONS

Dimension (L x P x H)
1260 x 400 x 1700 mm
1120 x 360 x 1800 mm
1650 x 360 x 1860 mm

DESCRIPTION

Un rayonnage pour cuisine professionnelle robuste

Idéal pour les environnements professionnels, ce rayonnage en aluminium anodisé est robuste et résistant. Il est composé de 4 niveaux de rangement, chaque étagère pouvant supporter une charge maximale de 150 kg.

Sa structure est également conçue pour être facile à nettoyer afin de garantir l'hygiène et garder vos aliments à l'abri des salissures.

Grâce à ses plateaux en polyéthylène, ce rayonnage professionnel peut être utilisé en chambre froide sans risque de détérioration ou bien simplement dans une cuisine.

Il est disponible en 3 dimensions pour s'adapter à vos besoins.

Livré démonté mais se monte facilement et rapidement.

Ce rayonnage peut être utilisé avec bac gastro pour professionnels.

Pour compléter votre cuisine, optez pour notre table en inox avec pieds pliables ou bien notre étagère murale avec trou pour passage de fils.

Caractéristiques techniques du rayonnage pour cuisine en aluminium

- 4 niveaux
- Charge maximale par niveau : 150 kg
- Matière :
    - Structure en aluminium anodisé
    - Plateaux en polyéthylène
- Dimensions (L x P x H) :
    - 1260 x 400 x 1700 mm
    - 1120 x 360 x 1800 mm

- 1650 x 360 x 1860 mm
- Conditionnement : livré démonté