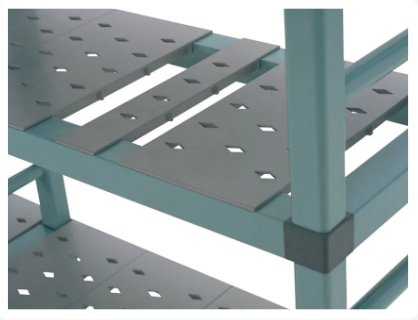
Numéro d'article: KGR19041162

Rayonnage en plastique gastro - 1899 x 410 x 1620 mm



Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	1899 × 410 × 1620 mm
Matériaux	PVC
Numéro d'article	KGR19041162
Résistance à la température	De -40°C à +80°C
Couleur	Vert

Propriétés

Rayonnage Gastro en plastique de dimensions standard. Autres dimensions et modèles sur demande.

Les rayonnages Gastro sont particulièrement hygiéniques et constituent un système de stockage polyvalent, notamment pour l'industrie hôtelière.

La capacité de charge du rayonnage Gastro est de 120 kg par mètre linéaire d'étagère (c.-à-d. par niveau).

Les rayonnages Gastro sont munis de clayettes amovibles permettant un aménagement flexible.

Les clayettes en plastique sont disponibles en largeurs de 216 mm ou 72 mm, en blanc ou gris.

Les clayettes sont amovibles et donc faciles à nettoyer, p. ex. au lave-vaisselle.

Les clayettes des rayonnages Gastro peuvent aussi être remplacées par des bacs Gastronorm.

Les étagères ne sont disponibles que dans une largeur : 410 mm.

Les étagères peuvent accueillir des bacs Gastronorm d'une largeur de 325 mm (taille GN).

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+32(0)11 235 450
website@transoplast.com
dev.transoplast.fr

Description

Rayonnage Gastro en plastique de dimensions standard (1899 x 410 x H 1620 mm). Exécution en plastique robuste de grade alimentaire. Doté de clayettes amovibles permettant un aménagement flexible (largeur de 216 ou 72 mm). Composé de 3 montants et 4 étagères. Espace entre les montants : 864 mm. Espace entre les étagères : 3 x 400 mm - Espace libre au niveau du sol : 200 mm. Chaque niveau du rayonnage Gastro est doté de 8 clayettes d'une largeur de 216 mm. Les clayettes d'étagères sont amovibles. Elles peuvent être remplacées par des bacs GN suspendus. Ceci permet de créer un rangement extraordinairement flexible et stable de bacs GN. La capacité de charge est de 120 kg par mètre linéaire d'étagère (c.-à-d. par niveau). Autres dimensions et modèles sur demande. Les rayonnages Gastro sont particulièrement hygiéniques et constituent un système de stockage polyvalent, notamment pour l'industrie hôtelière.

Transoplast
+32(0)11 235 450
website@transoplast.com
dev.transoplast.fr