

GUIDE DES RAYONNAGES EN FIL DE MÉTAL



FIL DE MÉTAL CHROMÉ

L'acier brillant au carbone chromé produit des rayonnages durables pour un usage quotidien.

- Recommandé pour les salles de stockage de produits secs, les bureaux et les garages.
- Non recommandé pour les milieux humides.



FIL DE MÉTAL NOIR

L'acier décoratif au fini thermolaqué noir produit des rayonnages durables pour un usage quotidien.

- Recommandé pour les bureaux, les magasins et les entrepôts.
- Non recommandé pour les milieux humides.



FIL DE MÉTAL BLANC

L'acier attrayant au fini thermolaqué blanc produit des rayonnages durables pour un usage quotidien.

- Recommandé pour les salles d'exposition, les espaces commerciaux et les salles de bain.
- Non recommandé pour les milieux humides.



FIL DE MÉTAL ÉPOXY

Extrêmement résistant à la rouille. Les rayonnages avec revêtement en époxy résistent au nettoyage agressif, au sel, à l'eau et aux produits chimiques. Couleurs disponibles : vert et zinc.

- Recommandé pour les salles à manger, les laboratoires et les chambres froides.



FIL D'ACIER INOXYDABLE

Absolument antirouille. L'acier inoxydable de type 304 résiste aux pires conditions.

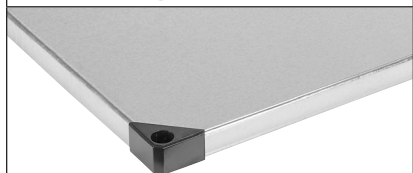
- Recommandé pour les laboratoires, les restaurants et les hôpitaux.



PLASTIQUE VENTILÉ

Les tablettes en plastique se détachent pour en faciliter le nettoyage et la désinfection. Lavables au lave-vaisselle.

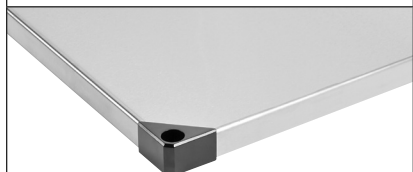
- Revêtement antimicrobien Microban^{MD} prévenant le développement de bactéries et de moisissures.
- Recommandé pour les cuisines commerciales, les boulangeries et les restaurants.



ACIER GALVANISÉ MASSIF

Les tablettes en acier galvanisé résistent à la rouille et à la corrosion.

- Tablettes pleines dotées de rebords surélevés pour contenir les déversements et les chutes.
- Recommandé pour les cuisines commerciales, les boulangeries et les laboratoires.



ACIER INOXYDABLE MASSIF

Absolument antirouille. L'acier inoxydable de type 304 résiste aux pires conditions.

- Tablettes pleines dotées de rebords surélevés pour contenir les déversements et les chutes.
- Recommandé pour les cuisines commerciales, les laboratoires et les salles blanches.