



LINUM LN 150

Structure aluminium anodisé avec clayettes pleines ou grilles en aluminium

Jusqu'à 200 kg par niveau

3 hauteurs, 4 profondeurs, 8 longueurs

Description:

Le rayonnage **Linum LN150** est un système de rayonnage entièrement modulaire et extrêmement flexible pour les applications de stockage alimentaires et hygiéniques. Le système de rayonnage LN150 se caractérise par :

- une combinaison flexible d'échelles et de platines ou grilles
- des angles ouverts pour un accolage en angle
- une grande résistance à la corrosion
- de nombreuses possibilités de fabrication sur mesure

L'aluminium anodisé (ALMG3) est un matériau de haute qualité qui garantit une résistance optimale à la corrosion, un entretien facile et une capacité de charge élevée. Le matériau répond aux **normes européennes EN 601 et 602** en matière de qualité des aliments.

Grâce à une structure bien conçue et à **de nombreuses options de combinaison**, le rayonnage Linum LN150 est recommandé pour les chambres froides, les restaurants, cuisines professionnelles et traiteurs, les hôpitaux et collectivités, les salles blanches et laboratoires.

Technique:

RAYONNAGE DE BASE

Une étagère de base est constituée d'une structure modulaire de deux échelles, d'un nombre variable de niveaux (grilles ou platines pleines) et d'un croisillon. Ce croisillon assure la stabilité des rayons et s'accroche sur les barreaux des échelles. Un croisillon tous les trois rayonnages accolés est à prévoir.

RAYONNAGE D'ACCOLAGE

Un rayonnage d'accolage se compose d'une échelle et d'un nombre variable de niveaux (grilles ou platines pleines). L'accolage se fait en montant les plateaux sur les barreaux des échelles de l'étagère de base. On peut accoler deux étagères complémentaires, sans besoin de croisillons supplémentaires, à un rayon de base. Les accolages peuvent également se faire dans un angle de 90° (aménagements en L, U ou T). Pour cela, il y a des crochets d'angle, fabriqués en matière composite de couleur grise (KLAMMER). Ces crochets remplacent une échelle et sont les mêmes pour des grilles ou platines.

LN150 - 04-2022



Echelle:

- Tube 25 x 25 mm
- Barreaux en tubes ovales: 3 x 10 mm, écrous en inox
- Distance entre les barreaux: 160 mm
- Le premier barreau est à 300 mm du sol
- Le dernier barreau haut est monté à 30 mm du haut de l'échelle
- Manchons d'extrémité supérieure obturés par un plastique
- Pieds réglables par l'intermédiaire d'un vérin qui assure une mise à niveau de l'ensemble (réglage de 30 mm)
- 3 hauteurs : 1450 mm - 1770 mm - 2090 mm
- 4 profondeurs : 300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm

Platine pleine:

- 4 profondeurs: 300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm
- Chanfrein et pliage: 40 mm
- Épaisseur tôle : 12/10 = 1,2 mm
- Profondeur de la platine = profondeur de l'échelle moins 70 mm
- Remplaçable par une barre pour viande (ovale 40x8), sans crochets
- 8 longueurs standard

Grille:

- 4 profondeurs: 300 mm - 400 mm - 500 mm - 600 mm
- Profil en L de 40 x 7 mm avec tubes plats de 20 x 5 mm
- Distance entre les tubes plats: 30 mm
- La profondeur de la grille = la profondeur de l'échelle moins 70 mm
- Remplaçable par une barre pour viande (ovale 40x8), sans crochets
- 8 longueurs standard

Croisillon:

- Profil plat 25 x 3 mm à encoches d'accrochage

Options et variantes:

- Rayonnage mobile
- Fixation murale et fixation au sol (navires,...)
- Barre à viande (profile ovale 40x8 mm) et crochets S en inox
- Niveaux en position inclinée pour caisses et bacs, ...
- Fabrication SUR MESURE selon vos dimensions
(Échelle : tous les 330 mm, avec hauteur minimale: 1115 mm ; autres longueurs de niveau,..)

Charge maximum Linum LN150:

- Max. 200 kg par niveau (répartition uniforme)
 - >Longueur 600 et 800 mm = 200 kg/niveau
 - >Longueur 900 et 1000 mm = 150 kg/niveau
 - >Longueur 1100 = 130 kg/niveau
 - >Longueur 1200, 1400 et 1500 mm = 100 kg/niveau