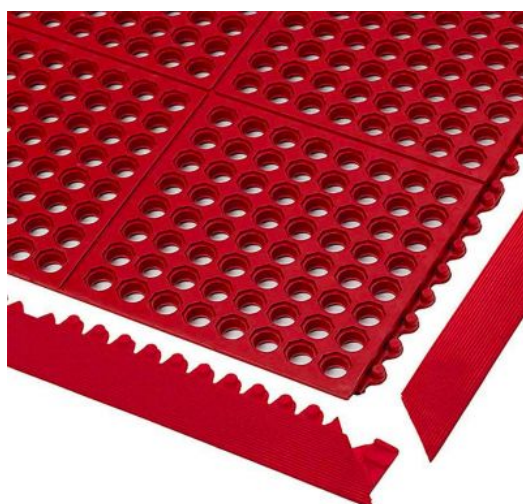


DALLE CAILLEBOTIS ANTIDÉRAPANTE CUISINE PROFESSIONNELLE À USAGE INTENSIF Référence : 06975



Bordures en option

RESUME

Les dalles antidérapantes sont idéalement destinées aux domaines l'agro-alimentaire (cuisines professionnelles, usines...). Elles sont adaptées pour un usage très intense en contact avec des milieux huileux ou graisseux tout en drainant les liquides. Elles offrent un confort optimal pour ses utilisateurs.

Composées de caoutchouc résistant, conçu pour une longue durée de vie, ces dalles sont robustes et faciles à entretenir.

Les dalles de 91 x 91 cm et d'épaisseur 19 mm peuvent être assemblées sans effort et être installées de mur à mur ou en îlots.

Pour leur installation, le poids des dalles et leur adhérence au sol les rendent immobiles une fois posées.

Compatible avec ces [bordures spéciales](#).

Les ponts forts :

- Durable
- Modulables
- LIVRAISON INCLUSE



DESCRIPTION

Pourquoi opter pour l'achat d'une dalle antidérapante agroalimentaire ?

Équiper une cuisine professionnelle de dalles antidérapantes est essentiel pour plusieurs raisons importantes en matière de sécurité et de fonctionnement efficace. Voici quelques-unes des raisons principales :

- **Sécurité des employés** : Les cuisines professionnelles sont souvent occupées par de nombreuses personnes qui se déplacent rapidement, manipulent des ustensiles tranchants, des liquides chauds et des équipements lourds. Les dalles antidérapantes réduisent considérablement le risque de glissades et de chutes, contribuant ainsi à la sécurité des employés.
- **Prévention des accidents** : Les éclaboussures d'eau, d'huile et d'autres liquides sont courantes dans les cuisines professionnelles. Les dalles antidérapantes offrent une surface texturée qui permet de mieux contrôler ces situations et de réduire le risque d'accidents liés aux glissades.
- **Conformité aux normes de sécurité** : De nombreuses réglementations et normes en matière de sécurité alimentaire exigent que les cuisines professionnelles disposent de revêtements de sol antidérapants pour se conformer aux exigences de sécurité en vigueur.
- **Durabilité** : Les cuisines professionnelles sont soumises à une utilisation intensive, avec de nombreux déplacements et des équipements lourds. Les dalles antidérapantes sont conçues pour résister à l'usure et à l'abrasion, ce qui les rend idéales pour une utilisation commerciale à long terme.
- **Facilité de nettoyage** : Les dalles antidérapantes sont généralement faciles à nettoyer, ce qui est essentiel dans un environnement où l'hygiène est une priorité.

Elles résistent également aux taches et aux produits chimiques couramment utilisés dans les cuisines.

- Confort des employés : Les employés passent de longues heures debout dans les cuisines professionnelles. Les dalles antidérapantes offrent un certain degré d'amorti, ce qui peut contribuer au confort des employés et réduire la fatigue.
- Prévention de la contamination croisée : Dans le secteur de la restauration, il est essentiel de prévenir la contamination croisée entre les différentes zones de préparation des aliments. Les dalles antidérapantes peuvent être utilisées pour délimiter clairement les zones et minimiser le déplacement accidentel d'aliments ou de liquides d'une zone à l'autre.

En résumé, l'installation de dalles antidérapantes dans une cuisine professionnelle est essentielle pour garantir la sécurité des employés, se conformer aux normes de sécurité alimentaire, maintenir la durabilité du sol, faciliter le nettoyage et améliorer le confort de travail. Cela contribue à un fonctionnement efficace et à la prévention des accidents, ce qui est crucial dans un environnement de cuisine professionnelle.

Vous pourriez aussi être intéressée par notre [mobilier pour cuisine professionnelle](#).

Retrouvez notre gamme d'[armoires de sécurité industrielle](#) et notre sélection de [miroir industriel](#).

Comment installer vos dalles antidérapantes pour usage intense ?

L'installation de dalles antifatigue est simple et ne nécessite pas d'outils spéciaux. Voici les étapes de base :

- Préparez la surface en la nettoyant et en la rendant plane.
- Assemblez les dalles en les emboîtant correctement.
- Placez-les sur le sol, en les alignant soigneusement.

- Si nécessaire, découpez les dalles pour les adapter à la forme de la zone.
- Assurez-vous qu'elles sont bien ajustées et stables.

De plus, l'entretien des dalles antifatigue est facile. Nettoyez-les régulièrement avec un balai, un aspirateur ou un nettoyeur doux, surtout en cas de déversements fréquents dans un environnement industriel ou commercial. Si une dalle est endommagée ou usée, remplacez-la rapidement pour maintenir les avantages ergonomiques et de sécurité.

Optez également pour les [chaussure de sécurité cuisine](#), idéales pour une utilisation dans les domaines de l'agroalimentaire, de la santé, des laboratoires.

Retrouvez sur notre site tous nos [mobiliers en inox pour cuisine professionnelle](#).

Caractéristiques de la dalle antidérapante de cuisine :

Dimensions (Largeur x Longueur) : 91 cm x 91 cm

Épaisseur : 19 mm

Coloris : Rouge

Matière :

- Caoutchouc
- Nitrile

Poids : 10,8 kg

Retrouvez l'ensemble de notre [gamme de tapis industriels](#).