

### CAILLEBOTIS ANTI FATIGUE EN NITRILE PERFORÉ Référence : 06975

---

#### RESUME

Ce caillebotis anti fatigue en caoutchouc nitrile (30 % NBR) offre une résistance supérieure aux huiles, graisses et produits chimiques.

Il est conçu pour l'agroalimentaire (cuisines professionnelles, usines) et la restauration (bars, gastronomie).

Sa surface perforée assure un drainage des liquides et sa structure souple soulage la fatigue liée à la station debout prolongée.

Compatible avec les [bords biseautés finition jaunes ou noires](#) et les [bordures de rampe biseautés](#).

Dimensions : 0,9 x 0,9 mm - Épaisseur 18 mm

Les points forts :

- Milieux humides, gras et huileux
- Modulables et robustes
- Antidérapant certifié DIN 51130 - R10

---

#### DECLINAISONS

---

#### DESCRIPTION

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

Équiper une cuisine professionnelle de dalles antidérapantes est essentiel pour plusieurs raisons :

- La sécurité,
- Et l'efficacité.

En effet, 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 antifatigues réduisent le risque de glissades et de chutes, contribuant ainsi à la sécurité des employés.

De plus, elles sont conçues pour résister à l'usure et à l'abrasion, ce qui les rend idéales pour une utilisation à long terme.

Les dalles antidérapantes sont faciles à nettoyer, ce qui est essentiel dans un environnement où l'hygiène est une priorité. Elles résistent également aux tâches et produits chimiques couramment utilisés dans les cuisines.

Elles contribuent au confort des employés qui passent de longues heures debout dans les cuisines. Les dalles agroalimentaires offrent un certain degré d'amorti, ce qui peut réduire la fatigue.

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.

Vous pourriez aussi être intéressé par nos [caisses alimentaires](#) ou nos [meubles inox cuisine professionnelle](#).

Pour les postes de travail exposés aux plus hautes tensions électriques, remplacez les caillebotis standards par un [tapis de protection 36 kV](#).

### Comment installer les dalles antidérapantes pour usage intense ?

L'installation de dalles antifatigue est simple et ne nécessite pas d'outils spéciaux.

Voici les étapes de base :

1. Préparez la surface en la nettoyant et en la rendant plane.
2. Assemblez les dalles en les emboîtant correctement.
3. Placez-les sur le sol, en les alignant soigneusement.
4. Si nécessaire, découpez les dalles pour les adapter à la forme de la zone.
5. Assurez-vous qu'elles sont bien ajustées et stables.

De plus, l'entretien des dalles antifatigue est facile. Nettoyez-les régulièrement à l'eau froide, jet haute pression ou aspirateur, surtout en cas de déversements.

Si une dalle est endommagée ou usée, remplacez-la 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. Vous pourriez aussi être intéressé par notre gamme de [gants alimentaires réutilisables ou jetables](#).

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

Prozon propose également un [tapis antidérapant en PRV](#), pour protéger vos passerelles, vos escaliers pour éviter tout risque de glissade et d'accident.

### Caractéristiques techniques de la dalle antidérapante de cuisine

| Caractéristiques           | Spécificités                                                                                                  |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensions                 | 0,9 x 0,9 m                                                                                                   |
| Épaisseur                  | 18 mm                                                                                                         |
| Diamètre des perforations  | 22 mm                                                                                                         |
| Poids                      | 10 kg par dalle                                                                                               |
| Composition                | Caoutchouc avec 30% Nitrile (NBR) / 55% recyclé                                                               |
| Couleur                    | Noir                                                                                                          |
| Températures d'utilisation | De - 20° C à + 130° C                                                                                         |
| Adhérence / Norme          | Antidérapant DIN 51130 - R10                                                                                  |
| Compatibilité              | <a href="#">Bordures de finition caoutchouc / nitrile</a><br><a href="#">Bords de rampe en aluminium fixe</a> |

Retrouvez aussi l'ensemble de notre [gamme de tapis industriels](#), notre gamme d'[armoires de sécurité industrielle](#) et notre sélection de [miroir industriel](#).