

Desserte d'atelier inclinable et réglable

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

2 Rue Louis ARMAND
59200 TOURCOING
contact@rolleco.fr
03 20 22 00 11



Parfaites pour un atelier ou un entrepôt logistique, cette desserte se dévoile sous toutes les facettes dans cette catégorie. Vous retrouverez, en effet, des dessertes avec 3 ou 5 tablettes et plus ou moins larges ! Ces dessertes sont dotées de tablettes réglables et inclinables. Elles pourront forcément satisfaire toutes vos envies. Ces **dessertes d'atelier** ont été pensées pour supporter *jusqu'à 200 kg* de charge. De plus, les tablettes peuvent s'incliner *jusqu'à 20°* ... N'hésitez plus, adoptez votre nouvelle desserte d'atelier disponible sur rolleco.fr.

DESSERTES D'ATELIER INCLINABLES ET RÉGLABLES :

- Dimensions : L 530 x l 655 x H 1120 mm (M1153)
- Dimensions : L 940 x l 655 x H 1120 mm (M1156)
- Dimensions : L 1415 x l 670 x H 1760 mm (M1159)
- Diamètre des roues : \varnothing 125 mm
- Poids : 30 kg
- Charge maximale : 200 kg

AVANTAGES PRODUIT - DESSERTES D'ATELIER INCLINABLES ET RÉGLABLES :

- Ces dessertes inclinables se déclinent avec différentes dimensions
- Elles se présentent avec 3 ou 5 plateaux
- Les plateaux peuvent être remplacés par des bacs norme Europe 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm
- Les plateaux de ces dessertes peuvent s'incliner jusqu'à 20°
- Ces dessertes d'atelier sont équipées de 4 roues de 125 mm de diamètre dont 2 roues fixes et 2 roues pivotantes
- Ces dessertes sont capables de supporter jusqu'à 200 kg de charge maximale

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

Fiche produit au 31/03/2025 22:47:48

Desserte d'atelier inclinable et réglable

Référence	L	I	H
M1156	940	655	1120
M1153	530	655	1120
M1159	1415	670	1760

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

Fiche produit au 31/03/2025 22:47:48