

Desserte d'atelier inclinable et réglable

Rolléco

Adresse	2 Rue Louis ARMAND
Ville	59200 TOURCOING
E-mail	contact@rolleco.fr
Téléphone	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 rolléco.fr.

DESSERTES D'ATELIER INCLINABLE ET RÉGLABLE :

- 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 : ø 125 mm
- Poids : 30 kg
- Charge maximale : 200 kg

AVANTAGES PRODUIT - DESSERTES D'ATELIER INCLINABLE ET RÉGLABLE :

- 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 22/12/2024 06:01:45

Desserte d'atelier inclinable et réglable

Référence	L	I	H	Délai
M1156	940	655	1120	Départ 8 jours
M1153	530	655	1120	Départ 8 jours
M1159	1415	670	1760	Départ 8 jours

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

Fiche produit au 22/12/2024 06:01:45