

» PLATEAUX ROULANTS

Un nouveau design, avec des bords et des coins arrondis, il n'y a donc pas de danger de coupures ; facile à nettoyer et grande résistance. Notre conception et notre fabrication sont conformes aux recommandations de l'ISB pour le transport des boîtes à viande selon la norme DIN / ISO 55423 (Euro-Norm).

Tous nos plateaux roulants contiennent une protection brevetée à base de fibres plastiques qui a été spécialement développée pour l'industrie de la viande afin de protéger contre les bactéries. Il est facile de nettoyer ces surfaces avec un nettoyeur haute pression.

Elles sont résistantes à l'air et à l'eau ; elles peuvent supporter des températures jusqu'à +100°C et -40°C.



10003

PLATEAU ROULANT POUR BACS 600X400 ET 400X300 MM

4 roues pivotantes et attaches en polyamide, bandage en caoutchouc

Dimensions ext.	L.620; l.420 mm ø roues 100 mm
Poids	3,600 kg
Capacité	250 kg
Couleur	
Matière	PPCOP
Pièces par palette	60



10008

PLATEAU ROULANT POUR BACS 600X400 ET 400X300 MM

2 roues fixées et 2 pivotantes en polyamide avec bandage en caoutchouc et attaches en polyamide.

Dimensions ext.	L.620; l.420 mm ø roues 100 mm
Poids	3,300 kg
Capacité	250 kg
Couleur	
Matière	PPCOP
Pièces par palette	60



10007

PLATEAU ROULANT POUR BACS 600X400 ET 400X300 MM

2 roues fixées et 2 pivotantes en polyamide et attaches en polyamide.

Dimensions ext.	L.620; l.420 mm. ø roues 100 mm
Poids	3,050 kg
Capacité	250 kg
Couleur	
Matière	PPCOP
Pièces par palette	60

