

Roulette pour four de cuisson -20°C à +250°C pivotante diamètre 100 mm - 80 Kg



Références du produit

Reference: 05720024

EAN13: -

UPC: -

Description du produit

Indiquées pour l'utilisation à des températures de -30 jusqu'à +250°C, elles sont particulièrement conseillées pour l'utilisation en fours de panification (la permanence maximale à 250°C est de 30 minutes). Elles ont d'excellentes caractéristiques d'élasticité et garantissent un facile dépassement des obstacles, même sur des sols accidentés.

Caractéristique technique :

ROUES : En caoutchouc silicone de couleur rouge, dureté 80 Shore A déplacement souple

MOYEU : Roulement à billes sur entretoise avec par fils de protection

MONTURES: En acier , double couronne de billes graissée, vis et écrou INOX - ne nécessitent aucun entretien -

Type de Sol :

Indiquées pour tous les types de sol, même pour une utilisation en extérieur.

Elles permettent un facile dépassement des obstacles.

Elles n'endommagent ni tachent les sol

Force de traction ou de poussée pour la manutention de la roue :

Pour chaque charge et diamètre, le tableau indique la force (en daN) nécessaire pour pousser ou tracter une seule roue à la vitesse constante de 4 km/h sur sol lisse. Pour

la manutention manuelle d'un chariot à 4 roues, choisir des diamètres qui portent à des valeurs < 5 daN; pour une manutention fréquente choisir des valeurs < 3 daN.

Caractéristiques

Dimension des trous de fixation: 9 mm
Roulette pivotante: oui
Diamètre roue (Ø): 100 mm
Largeur roue (L): 40 mm
Dimension platine: 105x80 mm
Entraxe des trous de fixation: 80x60 mm
Hauteur hors tout de la roulette: 128 mm
Charge: 80 Kg
Fixation à platine: oui
Matière du bandage: Haute température
Roue équipée de roulement à billes: oui

Images

