

Diables inox



Garantie
2 ans

Diables en inox 304 adaptés aux milieux humides/alimentaires.

Certifiés ATEX.

Performance

- Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e.
- Finition inox brossé.
- Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse.
- Poignées à garde en PVC.
- Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.
- Chaînes de masse en inox.

Entretien et garantie

- Garantie 2 ans hors pièces d'usure.

Par ailleurs, comme rien ne devrait justifier de jeter un produit sous prétexte qu'il soit abîmé, nous sommes en capacité de remettre en état d'usage tous les matériels de notre fabrication et ce, sans limite de durée.



970 400 0001
Diable inox bavette fixe

970 400 0003
Diable inox bavette fixe et repliable

Caractéristiques techniques

Références	Capacité (kg)	Bavette	Atex	Dimensions bavette (mm)	Dimensions hors tout L x p x H (mm)	Hauteur tablier (mm)	Bandage	Ø (mm)	Poids (kg)				
970 400 0001	250	Fixe	Zone 2 ⁽¹⁾	470 x 265	610 x 380 x 1170	900	TPE	200	9.5				
970 400 0002			Zone 1 ⁽²⁾										
970 400 0003		Fixe + repliable	Zone 2 ⁽¹⁾	470 x 265 / 530 x 380	610 x 645 x 1170								
970 400 0004			Zone 1 ⁽²⁾										

⁽¹⁾ Zone 2 : 2 II 3G IIB T4 gaz et zones 22 II 3D IIIB T 135° poussières

⁽²⁾ Zone 1 : 1 II 2G IIB T4 gaz et zones 21 II 2D IIIB T135° poussières