DESSERTE À NIVEAU CONSTANT 100 KG OU 180 KG
Référence : 17356



RESUME

La desserte à niveau constant maintient les charges à une hauteur de travail idéale. Cela évite à l'utilisateur de se pencher et prévient les TMS.

Elle est adaptée aux environnements exigeants comme les ateliers, les lignes d'assemblage et les entrepôts logistiques.

Sa capacité de charge préréglée en usine (100 ou 180 kg). Le plateau s'ajuste automatiquement sur une plage allant de 345 à 810 mm du sol.

Sa structure en acier est robuste, avec un carénage sécurisant le mécanisme interne. Elle est mobile avec 4 roulettes pivotantes de 100 mm, dont 2 avec freins. Ses poignées ergonomiques offre à la desserte ergonomique une bonne maniabilité.

Les points forts :

- Hauteur de travail constante
- Prévention des TMS
- Produit normé
- Livré monté
- Fabriqué en France




DECLINAISONS

Capacité de charge
100 kg
180 kg

DESCRIPTION

Description de la desserte à niveau constant

La desserte ergonomique à niveau constant sert à supporter des charges allant de 100 kg à 180 kg tout en maintenant les bacs empilés à hauteur constante. Cette spécificité facilite le chargement et déchargement sans effort.

La capacité de charge est préréglée en usine. Cela évite toute mauvaise manipulation de la part de l'utilisateur.

Ce matériel de manutention est destiné aux opérateur, logisticiens ou monteurs, évoluants dans des ateliers, zones d'emballage ou encore des entrepôts logistique.

La desserte avec plateau à niveau constant est montée sur 4 roues pivotantes dont 2 avec frein de 100 mm de diamètre. Elle se déplace simplement en la faisant rouler grâce aux 2 poignées ergonomiques.

Le plateau avec champs souples, angles arrondis et bordure anti-choc mesure 620 mm de long par 420 mm de large. Il s'ajuste en fonction de la charge de 345 à 810 mm par rapport au sol avec butée de fin de course.

La structure complète est en acier :

- Socle en tube d'acier de 60 x 30 mm
- Montants en profilés d'acier de 2 mm d'épaisseur
- Carter en tôle d'acier de 1 mm

Sa finition en peinture epoxy polymérisée au four rend la desserte résistante aux chocs et rayures. Cette peinture est également une barrière anti-corrosion.

La desserte ergonomique à niveau constant offre une excellente sécurité et son ergonomie prévient efficacement les

troubles musculo-squelettiques (TMS).

Pour plus de sécurité, le mécanisme de compensation de charge et le système de guidage sont enfermés dans une armure métallique.

Il est conseillé de vérifier le bon fonctionnement du système de ressorts au moins une fois par an.

Le produit est conforme aux normes NF D 60 050 et NF EN ISO 14 738.

C'est à dire que la desserte avec plateau à niveau constant est parfaitement adaptée à un usage professionnel intensif. De plus, les dimensions et l'utilisation de la desserte sont pensées pour prévenir les TMS.

La desserte professionnelle détient les labels NF Mobilier Technique, GS et NF Environnement. Elle respecte la réglementation REACH (aucune substance interdite ou dangereuse).

Retrouvez également toutes les servantes et dessertes pour atelier.

Les caractéristiques de la desserte avec plateau à niveau constant

Matériaux :

- Plateau avec chants souples, angles arrondis et bordure antichoc
- Structure : socle en tube d'acier de 60 x 30 mm avec montant en profilés d'acier 2 mm et carter tôle d'acier 1 mm
- Finition : peinture epoxy polymérisé au four

Charge : 100 kg ou 180 kg

Dimensions utiles (plateau) : L. 620 x l. 420 mm

Dimensions hors-tout : L. 650 x l. 665 x h. 1170 mm

Course plateau par rapport au sol : de 345 mm à 810 mm

Poids : 50 kg

Roues : 4 pivotantes dont 2 à frein, ø 100 mm

Couleur : Bleu Industrie RAL5015

Produit garanti 5 ans, livré monté, fabriqué en France.