



Fourches en inox massif

Pour être en sécurité en zone Atex et pour l'alimentaire / l'hygiène



- ▶ 100% Inox High-Tech (les crochets également)
- ▶ Très longue durée de vie : jusque **6x plus importante** que des fourches revêtues (voir ex. section 100 x 45 mm)
- ▶ Section plus petite que celle des fourches revêtues
- ▶ Inspection des fourches facilitée
- ▶ Inoxidable
- ▶ Surfaces polies (Application Hygiène)
- ▶ Conformes à la norme ISO2330
 - testées avec 3 fois la charge nominale pour le test statique et avec 25% de surcharge pendant 1 000 000 de cycles pour le test dynamique

Comparaison de longévité: jusque **6x plus élevée** que des fourches revêtues

FOURCHES INOX MASSIF 100 x 45 mm

Limite d'usure : 4,5 mm (règle des 10%)

+ 8 mm de surépaisseur matière grâce au talon Optima

= 12,5 mm de matière à user
+ grâce à de l'inox High Tech, l'usure au frottement est 2x moindre

FOURCHES 100 x 45 mm REVÊTUES

Limite d'usure: 3 mm (car doit rester 1 mm)

= 3 mm de matière à user

Zone Atex



- ▶ La seule fourche en inox massif avec certificat Atex!
- ▶ Sécurité extrême : toujours anti-étincelantes même après atteinte de la limite d'usure
- ▶ Pas de vérification fastidieuse de l'épaisseur du revêtement
- ▶ Grenailage par billes de verre possible

Alimentaire / Hygiène

- ▶ Le meilleur choix pour les questions d'hygiène
- ▶ Nettoyage facile
- ▶ Résistance à la poussière, aux salissures, aux bactéries
- ▶ Pas d'interstices

Section fourche (mm)	Accrochage ISO / FEM	Capacité (kg / paire)	Point d'appli. de la Q (mm)
100 x 40	2A / 2B	2.000	500
120 x 40	2A / 2B	2.500	500
125 x 50	3A / 3B	4.500	500
150 x 70	4A / 4B	7.000	600

Autres sections sur demande.

Les photos ne sont que des représentations de principe et ne sont pas contractuelles.