



DC Di Candia Ruote  
Fabriqué en Italie

Roues Ditherm® monolithiques résistantes à la chaleur

**DITHERM MTW**

PREMIUM QUALITY

MADE IN ITALY



**+300°C -40°C**

Depuis 1959 la roue pour chariots de boulangerie



**Caractéristiques :**

Dureté 90 Shore D

Roue fabriquée avec un composé monolithique spécial Ditherm®

Capacité de charge élevée, finition miroir haute résistance

Matériau de qualité alimentaire et sans danger pour le contact alimentaire

Plaque supérieure pivotante, trou central et support fixe en acier inoxydable

Plaque supérieure pivotante, trou central et support fixe en acier galvanisé

Sans entretien

Disponible avec frein total avant

**Détails techniques :**

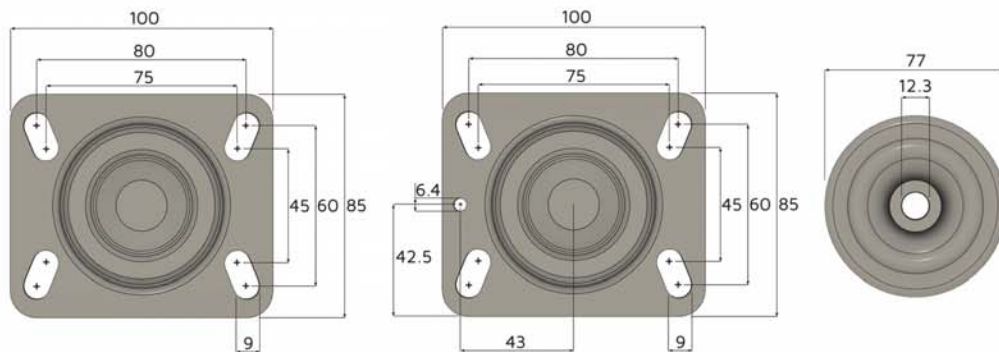
Roulements disponibles : lisses, bagues autolubrifiantes HQS, roulements à billes HT

Diamètre de roue de 80 à 200 mm

Capacité de charge de 170 à 520 kg

La durée de vie de la roue peut différer selon la rugosité du sol

Résistants aux températures **-40°C +300°C**



**Roulements disponibles**



Bague en acier inoxydable, utilisée pour le montage de roues à alésage simple.



Bague en acier inoxydable, revêtue de matériau autolubrifiant HQS.

Elle est produite par DC et offre des performances supérieures au téflon ou au PTFE couramment utilisés.



Double bague autolubrifiante HQS, couplée à la roue et roulant sur bague d'axe en acier inoxydable, elle évite le contact du moyeu de roue avec la fourche, évitant ainsi le risque de bruit ou de frottements.



Double roulement à billes spécial, résistant aux températures, double blindage et sans entretien ni relubrification.

Il est résistant à l'oxydation et sans danger pour les aliments, offrant la meilleure capacité de roulement et de charge.



Conforme à la réglementation la plus récente et la plus stricte 05/2011 sur les matériaux autorisés pour les roues et roulettes de l'industrie alimentaire et les équipements de transformation des aliments, notre série Ditherm MTW est déjà 100% exempte de composés phénoliques.