



# Fiche produit Millet-Culinor

Site : [www.millet-culinor.com](http://www.millet-culinor.com)

Email : [millet@millet-culinor.com](mailto:millet@millet-culinor.com)

## BACS ROULANTS 2 ET 4 ROUES

### CONCEPTION :



Bac PEHD injecté très résistant aux chocs -  
Norme EN 840 -  
2 roues de 200 mm pour les bacs 2 roues de 120 à 360 L et le bac 1000 L

4 roues 160 mm (dont 2 freinées pour les 4 roues)- pour les bacs 4 roues de 500 L à 770 L

Préhension frontale et latérale

Coloris standards **gris/gris** et gris/vert

Autres sur fabrication : jaune - bleu - rouge - bordeaux - marron

Options : Bacs 660 L sélectifs, DASRI ou acier

Accessoires :

Attelage - Prise fourche - Roues renforcées - Signalétique

### DIMENSION :



120 L : 480x550x960 mm  
140 L : 480x550x1065 mm  
240 L : 580x725x1075 mm  
360 L : 620x850x1095 mm  
500 L : 1240x655x1100 mm  
660 L : 1265x775x1165 mm  
770 L : 1260x775x1320 mm

### Poids :



120 L : 9,6 kg  
140 L : 10,4 kg  
240 L : 13,5 kg  
360 L : 19 kg  
500 L : 34 kg  
660 L : 38 kg  
770 L : 41 kg  
1000 L : 56 kg

### FINITION :



### Couleurs

cuve :



couvercle :



### Montage et livraison :



Suivant quantité messagerie ou direct.

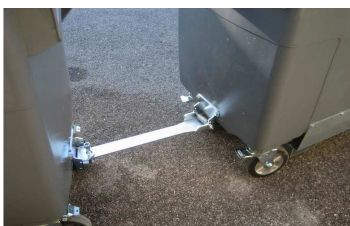


### OPTIONS :



\*Attelage - Prise fourche - Roues renforcées - Signalétique

### En image :



option attelage



et kit complet attelage

### SARL MILLET CULINOR

Route de Mauléon

65370 Troubat

Tel : 05-62-39-25-51