Numéro d'article: 18.6420.0009 Impression possible

# Bac gerbable E2 - 600 x 400 x H 200 mm - bord supérieur ventilé - fond lisse - brun







## Spécifications du produit

| | |
|---|---|
| Dimensions externes (L x L x H) | 600 × 400 × 200 mm |
| Dimensions internes (L x L x H) | 556 × 356 × 198 mm |
| Volume (l) | 35 Litre |
| Poignées | Ouvertes (4 anses) |
| Parois laterales | Fermées, avec orifices de ventilation |
| Matériaux | HDPE |
| Numéro d'article | 18.6420.0009 |
| Poids (kg) | 2 kg |
| Résistance à la température | -30°C à +40°C / brièvement jusqu'à +90°C |
| Couleur | Brun |
| Fond | Fermé, lisse |
| Code couleur | PMS 476C |
| Capacité de charge (kg) | 20 |
| Quantité par palette | 44 |
| Hauteur de gerbage (mm) | 189 |

## Propriétés

- **Bac gerbable E2 / bac à viande Euro - couleur brune. Dimensions : 600 x 400 x H 200 mm**
- **Variante brune du bac à viande Euro rouge en version pool - avec les mêmes caractéristiques produit éprouvées**
- **Le bord supérieur du bac est équipé d'ouvertures de ventilation et de poignées ouvertes intégrées sur les 4 côtés**
- **Le reste du bac est entièrement fermé et doté d'un fond lisse**
- **Particulièrement adapté aux produits qui doivent être ventilés ou réfrigérés**
- **Exécuté avec une structure nervurée minimale - pour un nettoyage facile et une hygiène optimale**
- **Équipé d'une zone à picots sur les 4 côtés pour les autocollants temporaires**
- **Fabriqué en granulé 100 % vierge - résistant au gel - adapté au contact alimentaire**
- **Options : housses de protection - autres couleurs : bleu - jaune - blanc - gris - rouge - vert - noir**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

**Transoplast**
+32(0)11 235 450
website@transoplast.com
transoplast.fr

# Description

**Bac gerbable E2 brun**

Bac gerbable E2 en plastique (600 x 400 x H 200 mm - 35 litres) de couleur brune. Variante brune du bac à viande Euro E2 en version pool (rouge). Avec bord supérieur ventilé pour un refroidissement optimal.

**Application**

Le bac gerbable E2 brun est identique à la version pool rouge du bac E2. La version brune est également utilisée comme bac à viande, mais généralement en interne ou dans des circuits externes fermés, par exemple avec un client déterminé. La couleur spécifique permet de distinguer différents services ou différentes applications. Cette variante de couleur est également largement utilisée comme caisse universelle pour produits frais, notamment lorsque la ventilation et le refroidissement jouent un rôle important, en particulier pour les denrées alimentaires. Grâce à leur format Euronorm, les bacs gerbables E2 peuvent facilement être utilisés avec des chariots et des palettes en plastique normalisés. Notre palette EURO H1 avec marquage GS1 rouge a été développée comme palette normalisée pour le bac E2. D'autres palettes en plastique de notre gamme conviennent également parfaitement comme supports de charge pour ce bac gerbable E2 brun.

**Détails du produit**

Le bac E2 est équipé d'un bord supérieur ventilé dans lequel des poignées sont intégrées sur les 4 côtés. Cela garantit une ventilation et un refroidissement optimaux des produits frais, ainsi qu'une manipulation facile. Le bac est doté de zones à picots pour les autocollants temporaires.

Grâce à ses dimensions normalisées, le bac à viande Euro E2 peut être utilisé sans problème avec tous les autres bacs gerbables Euronorm, mais aussi avec des chariots ou des conteneurs roulants normalisés. Notre palette pool en plastique EURO H1 (1200 x 800 mm) avec marquage GS1 a également été développée pour transporter les bacs gerbables E2 en toute sécurité. Pour les utilisateurs de palettes au format industriel (1200 x 1000 mm), nous proposons la palette en plastique H3. Tous les types de bacs Euronorm peuvent également y être transportés en toute sécurité. Dans tous les cas, les dimensions Euronorm garantissent une utilisation sûre et efficace.

## Accessoires assortis



99.CVSH.600



30.600.OD.1



46.12643



52.TRH6040.RVS.E



A-89009-RVS



83100800

## Articles alternatifs



18.6430.0004



18.6412.0004

**Transoplast**
+32(0)11 235 450
website@transoplast.com
transoplast.fr