Numéro d'article: 30.520X.20L Impression possible

Bac gerbable E2-Performance - 600 x 400 x H 200 mm - bord supérieur ventilé - fond lisse - bleu clair







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

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	30.520X.20L
Poids (kg)	2 kg
Résistance à la température	-30°C à +40°C / brièvement jusqu'à +90°C
Couleur	Bleu
Fond	Fermé, lisse
Capacité de charge maximale par boîte	20 kg
Capacité de charge (kg)	20
Quantité par palette	44
Extra	Étiquettes intégrées dans le moule avec numéro unique, code QR et code-barres - sur les quatre côtés
Hauteur de gerbage (mm)	189

Propriétés

- **Bac gerbable E2-Performance / bac à viande Euro - couleur bleu clair. Dimensions 600 x 400 x H 200 mm**
- **Le bord supérieur du bac est équipé d'ouvertures de ventilation et de poignées ouvertes intégrées sur les 4 côtés - pour un refroidissement optimal**
- **Le reste du bac présente une conception fermée avec un fond lisse**
- **Équipé de larges zones texturées sur les 4 côtés pour l'application temporaire d'autocollants**
- **Doté d'un numéro unique sur les 4 côtés - lisible électroniquement à l'aide du code QR et du code-barres**
- **Bac gerbable normalisé GS1 pour l'industrie de la viande - désormais utilisé dans toute l'Europe**
- **Circule dans un système de pooling « ouvert », dans lequel chaque participant achète, met en circulation et échange des bacs selon ses propres besoins**
- **Généralement utilisé en combinaison avec la palette de pooling en plastique EURO H1 portant la marque de certification GS1 rouge**
- **Conçu avec un minimum de nervures pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène optimale**
- **Fabriqué à partir de matière vierge à 100 % - résistant à la congélation - adapté au contact alimentaire**
- **Options : feuilles de couverture - couvercle à poser**

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

Description

E2-Performance - en bleu clair

Le **bac gerbable E2-Performance bleu clair** est une version optimisée du bac gerbable E2 rouge. Il est doté d'un bord supérieur ventilé et d'un **numéro unique**, qui peut être **lu électroniquement à l'aide d'un code QR ou d'un code-barres**.

Application

Le bac gerbable E2-Performance bleu clair est utilisé comme bac à viande dans l'ensemble de l'industrie européenne de la viande, principalement en Allemagne. Les bacs E2-Performance circulent dans un système de pooling « ouvert », dans lequel chaque participant achète, met en circulation et échange des bacs en fonction de ses propres besoins.

Lors de leur fabrication, les bacs E2-Performance sont équipés d'**étiquettes sur leurs quatre côtés**. Ces étiquettes sont **intégrées** directement dans les parois du bac grâce au procédé d'étiquetage dans le moule (In-Mould Labelling). Chaque étiquette comporte un numéro unique, qui peut être **lu électroniquement à l'aide du code QR ou du code-barres**.

Ce numéro permet tout d'abord d'identifier le **fabricant du bac**. Associé à des contrôles continus, il contribue à garantir une qualité constante des produits. Ce numéro lisible électroniquement constitue également la base de la **traçabilité** du **bac à viande** lui-même ainsi que des **viandes et produits carnés** transportés. Ce système de suivi et de traçabilité constitue un élément essentiel de la **sécurité alimentaire** tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Grâce à leurs **dimensions Euronorm**, les bacs E2-Performance peuvent facilement être utilisés avec des chariots et des palettes en plastique normalisés. Notre **palette EURO H1**, portant la **marque de certification GS1 rouge**, a notamment été développée comme **palette normalisée** pour le bac à viande E2 Performance bleu clair. Cette palette EURO H1 circule également dans toute l'Europe dans un système de **pooling ouvert**, souvent en combinaison avec des bacs à viande Euro.

Détails du produit

Le bac E2-Performance est doté d'un **bord supérieur ventilé**, avec des poignées intégrées sur les quatre côtés. Cette conception assure une ventilation et un refroidissement optimaux des produits carnés tout en facilitant la manutention.

Le bac est également équipé de **zones texturées** sur ses quatre côtés, permettant l'application temporaire d'autocollants. À côté de ces zones se trouvent des **étiquettes** intégrées comportant un numéro unique. Celui-ci peut être lu électroniquement à l'aide du code QR ou du code-barres. L'**identification** et la **traçabilité** du bac gerbable et de son contenu sont ainsi optimisées.

Grâce à sa couleur bleu clair, le bac E2-Performance se **distingue** nettement du bac à viande E2 rouge. La couleur bleue présente également l'avantage de faciliter la détection **optique** des fragments de plastique, contribuant ainsi à la sécurité des produits.

Un autre avantage est que la couleur bleu clair constitue un bon indicateur de l'utilisation de **matière vierge à 100 %** dans la fabrication de ce bac alimentaire.

Accessoires assortis



99.CVSH.600



30.600.OD.1



52.TRH6040.RVS.E



A-89009-RVS

Articles alternatifs



18.6420.0004



83100800

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