Numéro d'article: 18.6420.0004 Impression possible

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







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	18.6420.0004
Poids (kg)	2 kg
Résistance à la température	-30°C à +40°C / brièvement jusqu'à +90°C
Couleur	Rouge
Fond	Fermé, lisse
Code couleur	RAL 3020
Capacité de charge (kg)	20
Quantité par palette	44
Hauteur de gerbage (mm)	189

Propriétés

- **Bac gerbable E2 / bac à viande Euro - couleur rouge. Dimensions : 600 x 400 x H 200 mm**
- **Le bord supérieur du bac est équipé d'ouvertures de ventilation et de poignées intégrées sur les 4 côtés**
- **Le reste du bac est entièrement fermé et doté d'un fond lisse**
- **Bac gerbable normalisé pour le secteur de la viande - désormais utilisé dans toute l'Europe**
- **Circule dans un pool « ouvert », dans lequel chacun achète, introduit et échange les quantités dont il a besoin**
- **Souvent utilisé en combinaison avec la palette en plastique de type EURO H1 portant le marquage GS1 rouge**
- **Exécuté avec une structure nervurée minimale - pour un nettoyage facile et une hygiène optimale**
- **Équipé d'une zone à picots pour les autocollants temporaires**
- **Fabriqué en granulé 100 % vierge - résistant au gel - adapté au contact alimentaire**
- **Options : housses de protection - autres couleurs : blanc - jaune - gris - vert - bleu - brun - noir**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

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

Description

Bac gerbable E2 en plastique (600 x 400 x H 200 mm - 35 litres) de couleur rouge. Développé comme bac à viande avec bord supérieur ventilé pour un refroidissement optimal.

Application

Le bac gerbable E2 rouge est utilisé comme bac à viande dans l'ensemble du secteur européen de la viande. Les bacs E2 rouges circulent dans un pool « ouvert », dans lequel chaque entreprise achète, introduit et échange les quantités dont elle a besoin. Dans de nombreuses entreprises, le bac E rouge est également utilisé uniquement en interne, c'est-à-dire dans la production, pour le transport interne et même pour la congélation. Dans ce cas, une matière 100 % vierge est plus durable. Grâce à leur format Euronorm, les bacs E2, également appelés bacs à viande Euro, 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 à viande E2 rouge. Cette palette EURO H1 circule elle aussi dans toute l'Europe au sein d'un pool ouvert - souvent en combinaison avec le bac E2 rouge.

Le bac E2 est désormais disponible dans plusieurs autres couleurs que le rouge, tout en conservant la même qualité de produit éprouvée. Dans le secteur de la volaille, une version jaune est par exemple utilisée - souvent pour des applications internes. Comme les bacs sont résistants aux chocs et durables, le bac E2 est également utilisé aujourd'hui pour de nombreux autres produits frais. Une couleur différente est souvent choisie afin d'éviter tout mélange indésirable. Les bonnes propriétés de ventilation du bac E2 garantissent que ces produits frais sont eux aussi livrés dans un état optimal.

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 carnés, ainsi qu'une manipulation facile. Le bac est doté d'une zone à picots pour l'apposition temporaire d'étiquettes autocollantes.

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 en plastique EURO H1 avec marquage GS1 a également été développée pour transporter en toute sécurité les bacs à viande E1, E2 et E3. Les dimensions Euronorm garantissent ainsi 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