Numéro d'article: 18.6430.0004 Impression possible

Bac gerbable E3 - 600 x 400 x H 300 mm - bord supérieur ventilé - fond lisse - rouge







Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	600 × 400 × 300 mm
Dimensions internes (L x L x H)	558 × 358 × 284 mm
Charge maximale de gerbage (kg)	250 kg
Volume (l)	60 Litre
Poignées	Ouvertes (4 anses)
Parois laterales	Fermées, avec orifices de ventilation
Numéro d'article	18.6430.0004
Poids (kg)	2,99 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)	30
Quantité par palette	24
Hauteur de gerbage (mm)	290

Propriétés

- **Bac gerbable E3 / bac à viande Euro - couleur rouge. Dimensions : 600 x 400 x H 300 mm**
- **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**
- **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**
- **Généralement utilisé en combinaison avec la palette pool 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 sur les 4 côtés pour les autocollants temporaires**
- **Fabriqué en granulé 100 % vierge - résistant au gel - adapté au contact alimentaire**
- **Options : housses de protection - autre couleur : bleu**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

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

Description

Bac à viande Euro E3 rouge

Bac gerbable E3 en plastique (600 x 400 x H 300 mm - 60 litres) de couleur rouge. Développé comme bac à viande avec bord supérieur ventilé pour un refroidissement optimal.

Application

Le bac gerbable E3 rouge est utilisé comme bac à viande dans l'ensemble du secteur européen de la viande. Les bacs E3 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. Certaines entreprises vendent également leurs bacs E3 avec la viande livrée. Cela évite de devoir échanger les bacs. Grâce à leur format Euronorm, les bacs E3, également appelés bacs à viande Euro, peuvent facilement être utilisés avec des chariots et des palettes en plastique normalisés. Notre palette pool EURO H1 avec marquage GS1 rouge a été développée comme palette normalisée pour les bacs à viande Euro rouges E1, E2 et E3. Cette palette EURO H1 circule elle aussi dans toute l'Europe au sein d'un pool ouvert - souvent en combinaison avec les bacs à viande Euro rouges.

Le bac E3 est désormais également disponible dans plusieurs autres couleurs que le rouge, tout en conservant la même qualité de produit éprouvée. Comme les bacs sont résistants aux chocs et durables, le bac E3 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 E3 garantissent que ces produits frais sont eux aussi livrés dans un état optimal.

Détails du produit

Le bac E3 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 de zones à picots pour l'apposition temporaire d'étiquettes autocollantes.

Grâce à ses dimensions normalisées, le bac à viande Euro E3 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 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



52.TRH6040.RVS.E



83180801



83100800

Articles alternatifs



18.6430.0013



18.6420.0004



18.6412.0004

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