Numéro d'article: 7931.861.415 Impression possible

Bac gerbable-emboîtable / bac pour chafing dish - 800 x 400 x H 350 mm - fond renforcé - vert







Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	800 × 400 × 350 mm
Dimensions internes (L x L x H)	718 × 365 × 332 mm
Volume (l)	87 Litre
Poignées	Fermées (2 poignées coquille)
Parois laterales	Fermées
Matériaux	PPC
Numéro d'article	7931.861.415
Poids (kg)	4,2 kg
Résistance à la température	-20°C à +50°C / brièvement jusqu'à +90°C
Couleur	Vert
Fond	Fermé, renforcé
Quantité par palette	45

Propriétés

- **Bac gerbable-emboîtable (800 x 400 x H 350 mm) de la série TELLUS**
- **Gain de place pouvant atteindre 70 % lorsqu'il est emboîté**
- **Très utilisé dans le secteur alimentaire et dans de nombreuses applications industrielles, ainsi que dans la restauration et la location pour les chafing dishes**
- **Avec fond renforcé - adapté aux charges lourdes sans couvercle**
- **Avec poignées encastrées pour une bonne maniabilité et une utilisation optimale du volume**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

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

Description

Bac gerbable-emboîtable / bac pour chafing dish (800 x 400 x H 350 mm - 87 litres) de la **série TELLUS**. Le bac TELLUS est **gerbable-emboîtable** grâce à son principe de rotation et d'empilage. Cela signifie qu'il peut être empilé, mais aussi emboîté après une rotation de 180°. Cette conception permet de gagner beaucoup de place lorsque le bac est vide.
La série TELLUS se caractérise par une conception adaptée au contact alimentaire, sans nervures extérieures inutiles. Le bac TELLUS convient ainsi au stockage sûr des denrées alimentaires. Les deux poignées encastrées fermées permettent une utilisation optimale du volume intérieur tout en facilitant la manutention. En raison de son format supérieur à la moyenne (800 x 400 mm) et de sa capacité de 87 litres, cette version TELLUS est équipée d'un **fond renforcé**. Elle convient ainsi particulièrement bien aux applications industrielles et aux utilisations intensives.



TRANSOPLAST
Improves your Logistics

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