Numéro d'article: 30.7-110.0117 Impression possible

Caisse gerbable pour plaques de four - 655 x 450 x H 100 mm (fond ajouré renforcé)



Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	655 × 450 × 100 mm
Dimensions internes (L x L x H)	628 × 422 × 86 mm
Poignées	Ouvertes
Parois laterales	Ajourées
Matériaux	PPC
Numéro d'article	30.7-110.0117
Poids (kg)	1,66 kg
Résistance à la température	De -30°C à +80°C
Couleur	Orange
Fond	Ajouré, renforcé
Quantité par palette	66

Propriétés

Les bacs gerbables pour plaques de cuisson sont appropriés pour l'entreposage et le transport de plaques de cuisson (600 x 400 mm).

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

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

Description

La caisse empilable pour plaques de cuisson, également connue sous le nom de caisse pour plaque de cuisson, mesure 655 x 455 x H 100 mm et offre une capacité de 19,2 litres. Cette caisse est spécialement conçue pour répondre aux normes de sécurité alimentaire, avec un fond perforé et renforcé ainsi que des parois latérales finement perforées, le tout dans une couleur orange vibrante. Son design pratique comprend quatre poignées ouvertes pour une manipulation facile.

Cette caisse empilable est particulièrement adaptée pour le stockage et le transport des plaques de cuisson en raison de ses dimensions spécifiques et de ses ouvertures au fond. Les perforations facilitent la circulation de l'air, permettant aux plaques de cuisson de bien respirer et d'être stockées de manière idéale sans formation d'humidité. Grâce à sa construction robuste et à son design, plusieurs caisses peuvent être facilement empilées les unes sur les autres, utilisant ainsi efficacement l'espace de stockage précieux.

Que ce soit pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la boulangerie ou pour un usage domestique dans la cuisine, cette caisse empilable pour plaques de cuisson offre une solution pratique et sécurisée pour organiser et transporter les ustensiles de cuisson, permettant un flux de travail fluide et organisé.

Articles alternatifs



30.7-112.0117



30.7-119.0117

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