Numéro d'article: 30.7-115.0117 Impression possible

Caisse gerbable pour plaques de four - 655 x 450 x H 150 mm (fond ajouré renforcé)



Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	655 × 450 × 150 mm
Dimensions internes (L x L x H)	628 × 422 × 132 mm
Poignées	Ouvertes
Parois laterales	Ajourées
Matériaux	PPC
Numéro d'article	30.7-115.0117
Poids (kg)	1,92 kg
Résistance à la température	De -30°C à +80°C
Couleur	Orange
Fond	Ajouré, renforcé
Quantité par palette	45

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 150 mm et offre une capacité de 29,4 litres. Cette caisse est conçue pour répondre aux normes de sécurité alimentaire et dispose d'un fond perforé et renforcé, ainsi que de parois latérales grossièrement perforées, le tout dans une couleur orange vibrante. Avec ses quatre poignées ouvertes, elle est facile à manipuler et à transporter.

En raison de ses dimensions spécifiques et des perforations plus grossières dans les parois latérales et le fond, cette caisse empilable est particulièrement adaptée pour stocker et transporter des plaques de cuisson. Les perforations plus larges favorisent une meilleure circulation de l'air, permettant aux plaques de cuisson de bien respirer et d'être stockées de manière optimale sans formation d'humidité. La construction robuste et les éléments de conception réfléchis permettent d'empiler plusieurs caisses de manière efficace, économisant ainsi un espace de stockage précieux.

Que ce soit dans les boulangeries professionnelles ou à domicile dans la cuisine, cette caisse empilable pour plaques de cuisson offre une solution pratique pour le stockage organisé et le transport sûr des éléments essentiels à la cuisson. Elle favorise un flux de travail fluide, garantissant que les plaques de cuisson peuvent être stockées et déplacées de manière sûre et organisée.

Articles alternatifs



30.7-112.0117



30.7-119.0117

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