Numéro d'article: 8.DT806012.0

Caisse ventilée/caisse de séchage 800 x 600 x H 120 mm - modèle à fond à lattes entièrement perforé - adapté au contact alimentaire - blanc



Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	807 × 605 × 120 mm
Dimensions internes (L x L x H)	770 × 570 × 47 mm
Volume (l)	20 Litre
Parois laterales	Ajourées
Matériaux	HDPE
Numéro d'article	8.DT806012.0
Poids (kg)	1,75 kg
Résistance à la température	-30°C à +50°C / brièvement jusqu'à +90°C
Couleur	Blanc
Fond	Ajourées
Capacité de charge (kg)	15
Quantité par palette	36

Propriétés

- **Caisse de séchage et de refroidissement aux dimensions effectives de 807 x 605 x H 120 mm.**
- **La hauteur intérieure utile est de 47 mm.**
- **La caisse est entièrement perforée - parois et fond.**
- **Les perforations sont à mailles fines (5 mm en structure nid d'abeille) et entièrement continues - sans interruptions dues à des structures nervurées.**
- **Les coins de la caisse de séchage sont surélevés (20 mm) ; en outre, le bac repose sur des pieds (50 mm).**
- **La fente de ventilation ainsi créée (70 mm) assure une bonne aération ainsi qu'un séchage ou un refroidissement efficace.**
- **Tous les détails décrits ci-dessus contribuent à un processus optimal.**
- **Les caisses ont un format généreux pour une méthode de travail efficace.**
- **Le fond est renforcé pour une capacité de charge supplémentaire.**
- **Nos caisses ventilées sont adaptées au contact alimentaire et autorisées pour le contact direct avec les denrées alimentaires.**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+32 11 235450
website@transoplast.com
fr.transoplast.be/wp

Description

La construction

Caisse ventilée en version entièrement perforée - parois et fond.

La caisse gerbable est finement perforée (5 mm - structure en nid d'abeille) sur toute la surface, sans larges structures nervurées pouvant empêcher une ventilation optimale. De plus, la hauteur intérieure utile est limitée à 47 mm - afin que le contenu puisse bien s'aérer, sécher ou refroidir.

La caisse est conçue sous forme dite à fond à lattes, avec des coins surélevés. Combinés aux pieds situés sous la caisse, ils créent une fente de ventilation de 70 mm entre les caisses empilées. Idéal pour une bonne circulation de l'air et un processus de séchage ou de refroidissement optimal.

L'application

Les caisses ventilées ou caisses de séchage sont utilisées pour permettre aux marchandises de s'aérer et de sécher de manière contrôlée - sans exercer de pression sur celles-ci. Grâce à la hauteur utile limitée (47 mm), cette pression n'est pas non plus exercée par le contenu lui-même. Les caisses ventilées sont souvent utilisées pour les denrées alimentaires. C'est pourquoi la caisse est fabriquée en qualité adaptée au contact alimentaire. Grâce à ses dimensions généreuses, elle permet de travailler efficacement avec de plus grands volumes. La construction renforcée du fond le permet sans problème.

La caisse est également utilisée pour le refroidissement ou la décongélation et, dans certains cas, pour la congélation de produits volumineux ou de grande taille. Une bonne circulation de l'air est importante à cet effet ; le plastique utilisé (HDPE résistant au gel) le permet sans problème. Grâce à la perforation continue, la surface de contact avec le contenu est minimale, ce qui limite l'adhérence due au gel et permet un bon vidage du contenu. Grâce à la construction stable des coins, le déversement contrôlé ne pose aucun problème.

Pour les applications de congélation intensive, veuillez vous référer à l'art. n° 18.6420.0004.

Notre caisse ventilée est un produit spécial, particulièrement apprécié dans les processus de séchage et de refroidissement grâce à ses excellentes propriétés produit.

Articles alternatifs



52.TR8161.2.L



52.TR8161.2.E



52.RC682D.ZABV.2

Transoplast
+32 11 235450
website@transoplast.com
fr.transoplast.be/wp