Numéro d'article: 18.6412.0007 Impression possible

Bac gerbable E1 - 600 x 400 x H 125 mm - bord supérieur ventilé - fond lisse - jaune







Spécifications du produit

Dimensions externes (L x L x H)	600 × 400 × 125 mm
Dimensions internes (L x L x H)	558 × 358 × 120 mm
Volume (l)	20 Litre
Poignées	Ouvertes (4 anses)
Parois laterales	Fermées, avec orifices de ventilation
Matériaux	HDPE
Numéro d'article	18.6412.0007
Poids (kg)	1,5 kg
Résistance à la température	-30°C à +40°C / brièvement jusqu'à +90°C
Couleur	Jaune
Fond	Fermé, lisse
Code couleur	PMS 106 C
Capacité de charge (kg)	15
Quantité par palette	76
Hauteur de gerbage (mm)	112

Propriétés

- **Bac gerbable E1 / bac à viande Euro - couleur jaune. Dimensions : 600 x 400 x H 125 mm**
- **Variante jaune du bac à viande Euro rouge en version pool - avec les mêmes caractéristiques produit éprouvées**
- **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**
- **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 - autres couleurs : blanc - bleu - gris - vert - rouge - noir**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

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

Description

Bac à viande Euro E1 jaune

Bac gerbable E1 en plastique (600 x 400 x H 125 mm - 20 litres) de couleur jaune. Variante jaune du bac à viande Euro E1 en version pool (rouge). Avec bord supérieur ventilé pour un refroidissement optimal.

Application

Le bac gerbable E1 jaune est identique à la version pool rouge du bac E1. La version jaune est également utilisée comme bac à viande, mais généralement en interne ou dans des circuits externes fermés, par exemple avec un client déterminé. La couleur spécifique permet de distinguer différents services ou différentes applications. Cette variante de couleur est également largement utilisée comme caisse universelle pour produits frais, notamment lorsque la ventilation et le refroidissement jouent un rôle important, en particulier pour les denrées alimentaires. Grâce à leur format Euronorm, les bacs gerbables E1 peuvent facilement être utilisés avec des chariots et des palettes en plastique normalisés. Notre palette EURO H1 avec marquage GS1 rouge a été développée comme palette normalisée pour le bac E1. D'autres palettes en plastique de notre gamme conviennent également parfaitement comme supports de charge pour ce bac gerbable E1 jaune.

Détails du produit

Le bac E1 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 les autocollants temporaires.

Grâce à ses dimensions normalisées, le bac à viande Euro E1 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 (1200 x 800 mm) avec marquage GS1 a également été développée pour transporter les bacs gerbables E1 en toute sécurité. Pour les utilisateurs de palettes au format industriel (1200 x 1000 mm), nous proposons la palette en plastique H3. Tous les types de bacs Euronorm peuvent également y être transportés en toute sécurité. Dans tous les cas, les dimensions Euronorm garantissent une utilisation sûre et efficace.

Accessoires assortis



99.CVSH.600



30.600.OD.1



52.TRH6040.RVS.E



A-89009-RVS



83100800

Articles alternatifs



18.6430.0004



18.6420.0007



18.6420.0004



18.6412.0004

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