



# Bac gerbable E2 - jaune - Euronorm - 600 x 400 x H 200 mm (fond lisse)



## Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	600 x 400 x 200 mm
Inwendig (LxBxH)	568 x 368 x 198 mm
Volume (l)	35 Litre Litre
Poignées	Ouvertes (4 anses)
Parois laterales	Fermées, avec orifices de ventilation
Matériaux	HDPE
Numéro d'article	18.6420.0007
Poids (kg)	2 kg
Résistance à la température	De -40°C à +70°C
Couleur	Jaune
Fond	Fermé, lisse
Code couleur	PMS 106 C
Capacité de charge maximale par boîte	20 kg kg

## Propriétés

Le haut des parois est pourvu tout autour de jours permettant l'aération/refroidissement.

Zones nopées pour étiquettes sur tous les côtés.

Compatibles avec les autres bacs gerbables de la série E.

## Description

Bac gerbable E2 jaune/bac à viande (600 x 400 x H 200 mm). Le bac gerbable E2 jaune est adapté aux denrées alimentaires et fabriqué à 100 % à partir de nouveaux matériaux. Les bacs gerbables E2 jaunes ont un fond fermé et des parois latérales fermées, avec 4 poignées ouvertes. Les parois des bacs gerbables E2 jaunes sont dotées d'ouvertures de ventilation. Le bac à viande E2 est sans aucun doute le bac gerbable le plus utilisé dans l'ensemble du secteur alimentaire. Les bacs E2 sont disponibles en plusieurs couleurs, en plus du jaune, et sont utilisés pour une grande variété d'applications. Le bac gerbable est largement utilisé dans l'ensemble du secteur alimentaire, et notamment la couleur rouge est utilisée comme bac de référence dans l'ensemble du secteur européen de la viande et des produits carnés.



## Accessoires assortis



## Alternatieve artikelen

