Artikelnummer: 18.6420.0004 Bedrukking mogelijk

Stapelbak E2 - 600 x 400 x H 200 mm - geventileerde bovenrand - gladde bodem - rood





Product specificaties

Uitwendig (LxBxH)	600 × 400 × 200 mm
Inwendig (LxBxH)	556 × 356 × 198 mm
Inhoud	35 liter
Kleur	Rood
Handgrepen	Open (4 stuks)
Zijwanden	Gesloten, met ventilatieopeningen
Materiaal	HDPE
Artikelnummer	18.6420.0004
Gewicht (kg)	2 kg
Temperatuurbestendigheid	-30°C tot +40°C / kortstondig tot +90°C
Bodem	Gesloten, glad
Kleurcode	RAL 3020
Draagvermogen (kg)	20
Aantal op een pallet	44
Stapelhoogte (mm)	189

Eigenschappen

- **E2 stapelbak / Euro-vleescontainer - kleur rood. Afmetingen 600 x 400 x H200 mm**
- **De bovenrand van de bak is voorzien van ventilatieopeningen met 4-zijdig geïntegreerde open handgrepen**
- **Verder is de bak gesloten uitgevoerd met een gladde bodem**
- **Genormeerde stapelbak voor de vleessector - inmiddels in heel Europa in gebruik**
- **Circuleert in een ‘open’ pool, waarbij iedereen z’n eigen behoefte inkoopt, inbrengt en ruilt**
- **Meestal gebruikt in combinatie met de kunststof poolpallet type EURO H1 met rood GS1 keurmerk**
- **Uitgevoerd met een minimale ribstructuur - voor een goede reiniging en optimale hygiëne**
- **Voorzien van een noppenveld aan alle 4 zijden voor tijdelijke bestickering**
- **Geproduceerd van 100% nieuwwaar granulaat - vriesbestendig - levensmiddelengeschikt**
- **Opties: coversheets - andere kleuren: wit - geel - grijs - groen - blauw - bruin - zwart**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+31(0)314 66 44 00
webshop@transoplast.nl
transoplastshop.nl

Omschrijving

E2 Euro-vleescontainer in rood

E2 Kunststof stapelbak (600 x 400 x H 200 mm - 35 liter) in de kleur **rood**. Ontwikkeld als vleesbak met een **geventileerde bovenrand** voor een **optimaal koeleffect**.

Toepassing

De rode E2 stapelbak wordt ingezet als **vleesbak** in de gehele **Europese vleessector**. De rode E2 bakken circuleren in een '**open' pool**, waarbij iedereen zijn eigen behoefte koopt, inbrengt en ruilt. Bij veel bedrijven wordt de rode E-bak ook alleen intern ingezet d.w.z. in de productie en voor intern transport en zelfs om in te vriezen (in dat geval is 100% virgin materiaal duurzamer). Verder komt het voor dat bedrijven hun E2 bakken verkopen in combinatie met het geleverde vlees. Dit voorkomt de noodzaak om bakken te ruilen. E2 bakken oftewel Euro-vleescontainers kunnen door hun Euronorm formaat eenvoudig ingezet worden met genormeerde dolly's en kunststof pallets. Onze **EURO H1-pallet** met rood **GS1 keurmerk** is ontwikkeld als **genormeerde pallet** voor de rode E2 vleesbak. Ook deze EURO H1 pallet circuleert door heel Europa in een **open pool** - vaak in combinatie met de rode E2 bak.

De E2 bak wordt inmiddels in diverse **andere kleuren** (dan rood) op de markt gebracht; maar in dezelfde bewezen productkwaliteit. In de pluimveesector wordt bijvoorbeeld een gele variant ingezet - vaak voor interne toepassingen. Doordat de bakken stootvast en duurzaam zijn, wordt de E2 bak inmiddels ook voor veel **andere versproducten** ingezet. Vaak in een **afwijkende kleur** om ongewenste vermenging te voorkomen. De goede ventilatie eigenschappen van de E2 bak zorgen ervoor dat ook deze versproducten in optimale staat worden uitgeleverd.

Productdetails

De E2 bak is uitgevoerd met een geventileerde bovenrand waarin 4-zijdig handgrepen zijn geïntegreerd. Dit zorgt voor een **optimale beluchting en koeling** van vleesproducten en voor een eenvoudige manipulatie. De bak is voorzien van noppenvelden voor tijdelijke bestickering.

Door de genormeerde maatvoering kan de E2 Euro-vleescontainer probleemloos onderling gebruikt worden met alle andere Euronorm stapelbakken, maar ook met genormeerde verrijdbare onderstellen of rolcontainers. Verder is onze kunststof poolpallet EURO H1 met GS1 keurmerk ontwikkeld om vleescontainers (E1, E2 en E3) veilig te vervoeren. **De Euronorm maten staan hierbij garant voor een veilig en efficiënt gebruik.**

Geschikte accessoires



A-89009-RVS



99.CVSH.600



30.600.OD.1



46.12643



83100800

Alternatieve artikelen



18.6430.0004



18.6412.0004

Transoplast
+31(0)314 66 44 00
webshop@transoplast.nl
transoplastshop.nl