Artikelnummer: 18.6430.0004 Bedrukking mogelijk

Stapelbak E3 - 600 x 400 x H 300 mm - geventileerde bovenrand - gladde bodem - rood







Product specificaties

Uitwendig (LxBxH)	600 × 400 × 300 mm
Inwendig (LxBxH)	558 × 358 × 284 mm
Max. stapelbelasting (kg)	250 kg
Inhoud	60 liter
Handgrepen	Open (4 stuks)
Zijwanden	Gesloten met ventilatieopeningen
Materiaal	HDPE
Artikelnummer	18.6430.0004
Gewicht (kg)	2,99 kg
Temperatuurbestendigheid	-30°C tot +40°C / kortstondig tot +90°C
Kleur	Rood
Bodem	Gesloten, glad
Kleurcode	RAL 3020
Draagvermogen (kg)	30
Aantal op een pallet	24
Stapelhoogte (mm)	290

Eigenschappen

- **E3 stapelbak / Euro-vleescontainer - kleur rood. Afmetingen 600 x 400 x H300 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 kleur: blauw**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
0314- 66 44 00
info@transoplast.nl
dev.transoplast.nl/wp

Omschrijving

E3 Euro-vleescontainer in rood

E3 Kunststof stapelbak (600 x 400 x H 300 mm - 60 liter) in de kleur **rood**. Ontwikkeld als vleesbak met een **geventileerde bovenrand** voor een **optimaal koeleffect**.

Toepassing

De rode E3 stapelbak wordt ingezet als **vleesbak** in de gehele **Europese vleessector**. De rode E3 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 E3 bakken verkopen in combinatie met het geleverde vlees. Dit voorkomt de noodzaak om bakken te ruilen. E3 bakken oftewel Euro-vleescontainers kunnen door hun Euronorm formaat eenvoudig ingezet worden met genormeerde dolly's en kunststof pallets. Onze **EURO H1-poolpallet** met rood **GS1 keurmerk** is ontwikkeld als **genormeerde pallet** voor de rode Euro-vleesbakken (E1, E2 en E3). Ook deze EURO H1 pallet circuleert door heel Europa in een **open pool** - vaak in combinatie met de rode Euro-vleescontainers.

De E3 bak wordt inmiddels in diverse **andere kleuren** (dan rood) op de markt gebracht; maar in dezelfde bewezen productkwaliteit. Doordat de bakken stootvast en duurzaam zijn, wordt de E3 bak inmiddels ook voor veel **andere versproducten** ingezet. Vaak in een **afwijkende kleur** om ongewenste vermenging te voorkomen. De goede ventilatie eigenschappen van de E3 bak zorgen ervoor dat ook deze versproducten in optimale staat worden uitgeleverd.

Productdetails

De E3 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 E3 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



30.600.OD.1



83100800



83180801



52.TRH6040.RVS.E



99.CVSH.600

Alternatieve artikelen



18.6412.0004



18.6420.0004



18.6430.0013

Transoplast
0314- 66 44 00
info@transoplast.nl
dev.transoplast.nl/wp