Artikelnummer: 18.6420.0004 Drucken möglich

Stapelbehälter E2 - 600 x 400 x H 200 mm - belüfteter Oberrand - glatter Boden - rot







Produktspezifikationen

Außenmaß (LxBxH)	600 × 400 × 200 mm
Innenmaß (LxBxH)	556 × 356 × 198 mm
Inhalt	35 Liter
Farbe	Rot
Handgriffe	Offen (4 Stück)
Seitenwände	Geschlossen, mit Belüftungsöffnungen
Material	HDPE
Artikelnummer	18.6420.0004
Gewicht (kg)	2 kg
Temp. Beständigkeit	-30°C bis +40°C / kurzzeitig bis +90°C
Boden	Geschlossen, glatt
Farbcode	RAL 3020
Tragfähigkeit (kg)	20
Anzahl pro Palette	44
Stapelhöhe (mm)	189

Eigenschaften

- **E2 Stapelbehälter / Euro-Fleischbehälter - Farbe Rot. Abmessungen: 600 x 400 x H 200 mm**
- **Der Oberrand des Behälters ist mit Belüftungsöffnungen und an allen 4 Seiten integrierten Handgriffen ausgestattet**
- **Der Behälter ist ansonsten geschlossen ausgeführt und hat einen glatten Boden**
- **Genormter Stapelbehälter für die Fleischbranche - inzwischen europaweit im Einsatz**
- **Zirkuliert in einem „offenen“ Pool, in dem jeder seinen eigenen Bedarf einkauft, einbringt und tauscht**
- **Häufig in Kombination mit der Kunststoffpalette Typ EURO H1 mit rotem GS1-Prüfzeichen**
- **Mit minimaler Rippenstruktur ausgeführt - für eine gute Reinigung und optimale Hygiene**
- **Mit einem Noppenfeld für temporäre Aufkleber ausgestattet**
- **Hergestellt aus 100 % Neuwaren-Granulat - frostbeständig - lebensmittelecht**
- **Optionen: Abdeckfolien - weitere Farben: Weiß - Gelb - Grau - Grün - Blau - Braun - Schwarz**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+49 2822 9778-55
webshop@transoplast.at
transoplastshop.at

Beschreibung

E2 Kunststoff-Stapelbehälter (600 x 400 x H 200 mm - 35 Liter) in Rot. Entwickelt als Fleischbehälter mit belüftetem Oberrand für eine optimale Kühlwirkung.

Anwendung

Der rote E2 Stapelbehälter wird als Fleischbehälter im gesamten europäischen Fleischsektor eingesetzt. Die roten E2 Behälter zirkulieren in einem „offenen" Pool, in dem jeder seinen eigenen Bedarf kauft, einbringt und tauscht. In vielen Unternehmen wird der rote E-Behälter auch ausschließlich intern eingesetzt, d. h. in der Produktion, für den innerbetrieblichen Transport und sogar zum Einfrieren. In diesem Fall ist 100 % Neuware langlebiger. E2 Behälter beziehungsweise Euro-Fleischbehälter lassen sich dank ihres Euronorm-Formats einfach mit genormten Rollwagen und Kunststoffpaletten verwenden. Unsere EURO H1 Palette mit rotem GS1-Prüfzeichen wurde als genormte Palette für den roten E2 Fleischbehälter entwickelt. Auch diese EURO H1 Palette zirkuliert europaweit in einem offenen Pool - häufig in Kombination mit dem roten E2 Behälter.

Der E2 Behälter ist inzwischen in verschiedenen anderen Farben als Rot erhältlich, jedoch in derselben bewährten Produktqualität. In der Geflügelbranche wird beispielsweise eine gelbe Variante eingesetzt - häufig für interne Anwendungen. Da die Behälter stoßfest und langlebig sind, wird der E2 Behälter mittlerweile auch für viele andere Frischprodukte verwendet. Häufig wird eine abweichende Farbe gewählt, um eine unerwünschte Vermischung zu verhindern. Die guten Belüftungseigenschaften des E2 Behälters sorgen dafür, dass auch diese Frischprodukte in optimalem Zustand ausgeliefert werden.

Produktdetails

Der E2 Behälter ist mit einem belüfteten Oberrand ausgestattet, in den an allen 4 Seiten Handgriffe integriert sind. Dies sorgt für eine optimale Belüftung und Kühlung von Fleischprodukten sowie für eine einfache Handhabung. Der Behälter verfügt über ein Noppenfeld für eine vorübergehende Kennzeichnung mit Aufklebern.

Durch die genormten Abmessungen kann der E2 Euro-Fleischbehälter problemlos zusammen mit allen anderen Euronorm-Stapelbehältern sowie mit genormten Rollwagen oder Rollcontainern eingesetzt werden. Außerdem wurde unsere Kunststoffpalette EURO H1 mit GS1-Prüfzeichen entwickelt, um Fleischbehälter (E1, E2 und E3) sicher zu transportieren. Die Euronorm-Abmessungen gewährleisten dabei einen sicheren und effizienten Einsatz.

Geeignetes Zubehör



A-89009-RVS



99.CVSH.600



30.600.OD.1



46.12643



83100800

Alternative Artikel



18.6430.0004



18.6412.0004

Transoplast
+49 2822 9778-55
webshop@transoplast.at
transoplastshop.at