



Produktbeschreibung

Fleischkasten, Metzgerkiste E2 aus Kunststoff 600 x 400 x 200 mm. Diese Fleischkisten sind die genormten Kisten für die fleischverarbeitende Industrie, auch genannt Pool „E“.

Die Fleischkisten werden zwischen Temperaturen von -30 ° C bis + 80 ° C eingesetzt.

- erfüllt die neuesten EHI und 55 423 Normen DIN;
- Ausgestattet mit einer glatten Basis und ermöglicht gute Fleischschalen auf Rollenbahnen;
- Inhalt: 41 Litern;
- Farbe: blau.

Die Fleischkasten sind Leicht zu reinigen gemäß der Hygiene HACCP für Lebensmittelherstellungsverfahren. Resistent gegen die meisten aggressiven Chemikalien, Säuren und Laugen. HDPE ist geschmacklos / geruchlos und sorgt für eine lange Lebensdauer.

Vier Grifföffnungen für einen angenehmen Betrieb. Rund um die obere Seite sind Löcher für die Belüftung und Kühlung. Alle Seiten haben Platz für einfaches Einsetzen und Entfernen von Etiketten und Aufkleber. Die Ränder sind selbstzentrierend. Wasser oder sonstige Flüssigkeiten werden vom Rand nach außen abgeleitet.

Bitte beachten Sie! Aufgrund der Herstellung von farbigem Kunststoff kann die RAL-Farbe variieren.

Spezifikationen

Artikelzustand: Neu

Ausführung: E2 Fleischkiste mit offenen Handgriffen

Wände: offene Handgriffe

Lebensmittelecht: Ja

Farbe: blau

Innenlänge (mm): 578

Innenbreite (mm): 358

Innenhöhe (mm): 195

Gewicht (kg) : 2

Temperaturbeständigkeit: -30/+80°C

Typ: stapelbar

Material: HDPE

Boden: geschlossen

Euronorm (mm): 600 x 400

Länge (mm): 600

Breite (mm): 400

Höhe (mm): 200

Inhalt (Ltr): 41

Typnummer: 38-FB-E2

Extra Spezifikationen: Lebensmittelecht



EAN: 8719424073584

Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code

