



Produktbeschreibung

Fleischkiste/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, die den einfachen Transport auf Rollenbahnen ermöglicht;
- Inhalt: 41 Liter;

Die Fleischkisten 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 einfaches Handling. Im oberen Teil ringsum mit Löchern für die Belüftung und Kühlung versehen. Alle Seiten haben Platz für die einfache Anbringung und Entfernung von Etiketten und Aufklebern. 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: gelb

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: 8719424167757

Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code

