Numéro d'article: 83620300 Impression possible

Caisse pour filets de poisson 7 kg / 11 litres - 500 x 400 x H 110 mm - avec évacuation - bleue







TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+32(0)11 235 450
webshop@transoplast.be
fr.transoplastshop.be/wp

Spécifications du produit

Extérieures (LxlxH)	500 × 400 × 110 mm
Volume (l)	11 liter
Poignées	Ouvertes
Parois laterales	Fermées
Numéro d'article	83620300
poids (kg)	1 kg
Résistance à la température	De -30°C à +40°C, brièvement jusqu'à +90°C
Couleur	Bleu
Fond	Fond structuré pour drainage vers l
Hauteur de gerbage (mm)	98
Hauteur d'emboîtement	30

Propriétés

- **Caisse pour filets de poisson 7 kg / 11 litres. Dimensions 500 x 400 x H 110 mm**
- **Avec fond bombé et 4 trous d'évacuation dans les coins**
- **Avec évacuation de l'eau intégrée dans le rebord supérieur, vers l'extérieur de la caisse pour filets**
- **Grâce à cette construction, l'eau de fonte ne s'écoule pas en cascade à travers toutes les caisses situées en dessous, mais est dirigée le long de l'extérieur**
- **La qualité, la fraîcheur et la couleur du poisson sont ainsi préservées de manière optimale**
- **Les caisses pour filets sont gerbables et emboîtables**
- **Le principe d'emboîtement permet un gain de place pouvant atteindre 65 % - un avantage important dans les zones de transformation et en logistique**
- **Avec marquage servant d'aide visuelle au gerbage et à l'emboîtement**
- **Les poignées sont particulièrement robustes et faciles à utiliser**
- **Adaptées au contact alimentaire et au contact direct avec les denrées alimentaires**
- **Faciles à nettoyer avec une bonne évacuation de l'eau de lavage**
- **Version très robuste pour une longue durée de vie**
- **Options : impression - version sans évacuation (à partir de 1 000 pièces)**

Transoplast
+32(0)11 235 450
webshop@transoplast.be
fr.transoplastshop.be/wp

Description

Caisse pour filets de poisson 7 kg (11 litres) de dimensions **500 x 400 x H 110 mm avec trous d'évacuation** dans les coins et évacuation de l'eau vers l'extérieur de la caisse. Conçue pour une logistique efficace et une distribution sûre du poisson frais.

Détails du produit

La caisse pour filets est équipée d'un système **d'évacuation de l'eau** intelligent. Le fond est bombé, ce qui dirige l'eau vers les bords extérieurs. Des **trous d'évacuation** sont aménagés dans les quatre **coins** de ce **fond bombé**. L'eau de fonte et les liquides sont ainsi efficacement évacués. Lorsque les caisses sont gerbées, l'eau est ensuite dirigée vers **l'extérieur** de la **caisse située en dessous**. Elle n'entre donc pas en contact avec le contenu inférieur, c'est-à-dire le poisson. La qualité, la fraîcheur et la couleur du poisson sont ainsi préservées de manière optimale.

Les caisses à poisson sont **gerbables-emboîtables**. Lorsqu'elles sont emboîtées à vide, elles permettent un gain de place pouvant atteindre **65 %**. Un marquage en forme de flèche sur le rebord supérieur de la caisse indique comment la positionner pour l'emboîtement. La caisse offre une capacité de 11 litres et convient pour jusqu'à 7 kg de poisson.

Application

Nos **caisses pour filets de poisson** sont largement utilisées pour la **transformation** et la **distribution** du poisson frais et des filets de poisson.

Articles alternatifs



87035841



83630300



83640300

Transoplast
+32(0)11 235 450
webshop@transoplast.be
fr.transoplastshop.be/wp