Artikelnummer: 30.424.DB.8 Bedrukking mogelijk

Bac gerbable avec couvercle - 400 x 300 x H 250 mm - Vert - (fond lisse)







Product specificaties

Uitwendig (LxBxH)	400 × 300 × 250 mm
Inwendig (LxBxH)	366 × 266 × 232 mm
Charge maximale de gerbage (kg)	200 kg
Volume (l)	21.5 liter
Poignées	Fermées
Parois laterales	Fermées
Matériaux	PP
Numéro d'article	30.424.DB.8
poids (kg)	1,5 kg
Résistance à la température	-20°C à +80°C
Couleur	Vert
Fond	Fermé, lisse
Numéro d'Article Européen	7,42491E+12
Code couleur	PMS 349 C
Capacité de charge (kg)	20
Quantité par palette	72

Eigenschappen

- **Doté d'un fond lisse.**
- **La version standard est équipée de poignées fermées.**
- **Les bacs avec couvercle sont également empilables avec leur couvercle.**
- **Les bacs avec couvercle ont un couvercle à charnière amovible.**
- **Le bac avec couvercle est livré avec deux fermetures à glissière à clic dans le couvercle.**

TRANSOPLAST
Improves your Logistics

Transoplast
+31(0)314 66 44 00
webshop@transoplast.nl
dev.fr.transoplastshop.be/wp

Omschrijving

Bac gerbable avec couvercle en plastique alimentaire. Format euro 400 x 300 mm. Le bac avec couvercle est constitué d'un bac empilable avec un couvercle à charnière et deux fermetures à glissière à clic. Lorsqu'il est ouvert, le couvercle est amovible. Grâce à ses dimensions normalisées, le bac s'intègre parfaitement et sans perte d'espace avec d'autres bacs empilables de norme euro, ainsi qu'avec des palettes normalisées, des roll-conteneurs et des chariots. Le bac est également empilable avec son couvercle. Les fermetures à glissière à clic assurent une fermeture sécurisée du bac avec couvercle tout en étant facilement réouvrables. Le couvercle verrouillable empêche la perte, les dommages ou la contamination de la cargaison pendant le transport.

Geschikte accessoires



52.TR6040.4.K



2.800.510.312



52.RP682D.IWBV.2

Alternatieve artikelen



30.424.DB.1



30.424.DB.2



30.424.DB.3



30.424.DB.4

Transoplast
+31(0)314 66 44 00
webshop@transoplast.nl
dev.fr.transoplastshop.be/wp