



Catering BOX



Product specifications

Uitwendig (LxBxH)	400 x 400 x 315 mm
Inhoud	28 liter liter
Handgrepen	Komhandgrepen (4 stuks)
Zijwanden	Gesloten
Materiaal	PP
Artikelnummer	50.BOX
Gewicht (kg)	1,52 kg
Temperatuurbestendigheid	-30°C tot +80°C
Kleur	Translucent
Bodem	Gesloten, versterkt

Propertes

Bodem aan de binnenzijde en deksel aan de onderzijde zijn voorzien van vastzet-ribben.

Tussen deze ribben kan de Vary-tool worden vastgezet (zie "Accessoires").

De Vary-tool centreert breekbaar serviesgoed in de BOX.

BOX is transparant voor herkenning van de inhoud.

Diverse kleuren deksels voor de Catering BOX vereenvoudigen de inhoudsherkenning.

BOX kan met deksel gestapeld worden, stapeldruk tot 200 kg.

6 stuks BOX passen op een Euro-pallet.

Deksel van de Catering BOX is verzegelbaar.

BOX is met deksel stapelbaar en anders nestbaar.

BOX blijft geventileerd, ook bij gesloten deksel.

BOX is reinigingsvriendelijk uitgevoerd.

Geschikt voor onder andere 40 stuks kop en schotels.

Geschikt voor borden met verschillende diameter.

Ook voor de aanvoer van diverse verse groentes en andere levensmiddelen op locatie.

BOX is 4-zijdig verzegelbaar (zie "Accessoires").

Description

Maak kennis met de Catering BOX, een veelzijdige bordenbak met afmetingen van 400 x 400 x H 315 mm. Ontworpen om nestbaar en stapelbaar te zijn, met de mogelijkheid om apart een deksel aan te schaffen in de 'Accessoires'-sectie. Deze bak is een ideale oplossing voor diverse behoeften en kan tot 40 sets kopjes en schotels herbergen.

Cateringbedrijven, vooral diegene die evenementen organiseren, vertrouwen sterk op deze bak voor het veilig transporteren van breekbare items. Dankzij het stapelbare en nestbare ontwerp is het handig op te bergen wanneer het niet in gebruik is, waardoor ruimte geoptimaliseerd wordt tijdens transport of opslag.

Deze container dient een dubbel doel: hij beschermt niet alleen delicate materialen tijdens het vervoer, maar is ook waardevol voor het vervoeren van cateringaccessoires en verse producten naar evenementenlocaties. Dankzij de duurzame constructie biedt hij betrouwbare bescherming voor kwetsbare items, waardoor hij een onmisbaar hulpmiddel is in de cateringindustrie.

