

Vielseitig und robust



- Dreischichtige Konstruktion aus Polyethylen
- Verbesserte Isolierung durch ausgedehnten Polyethylen Kern
- Robust und langlebig
- Leichte Handhabung – einfach stapelbar
- Optimale Hygienebedingungen – EU/FDA-zugelassene Materialien

565 Euro-Container

Der Saeplast 565 MPC Euro-Container wird aus einer festen, recyclebaren Polyethylen-Schale hergestellt und mit einem Polyethylenkern isoliert. Er ist für schwere Lasten geeignet und kann in allen Bereichen der Fleisch- und Nahrungsmittelverarbeitenden Industrie sowie im Transportwesen eingesetzt werden.

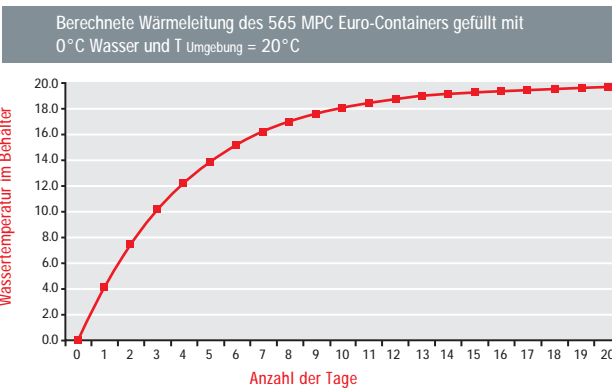
Aufgrund des geringen Gewichts, der robusten Ausführung und einfachen Handhabung sowie der Beständigkeit gegen Säure, Alkalien und Korrosion, sind die Saeplast MPC-Euro-Container eine echte Innovation.



MPC 565L

Sie erfüllen alle von der EU und FDA vorgegebenen Richtlinien für die Nahrungsmittelindustrie, können durch ihre abgerundeten Kanten und Oberflächen optimal gereinigt und von allen Seiten bedient werden.

Der Saeplast 565 MPC Euro-Container ist für die rauen Bedingungen, die in nahrungsmittelverarbeitenden Unternehmen meist vorherrschen, bestens gewappnet. Im Vergleich zu herkömmlichen Containern ist er weitaus weniger anfällig für Risse und kann – sollte eine Beschädigung eintreten – schnell und einfach repariert werden.



Auch als 380-Liter-Version erhältlich

Folgende Zusatzelemente sind möglich: passender Deckel, Ablassschraube, individuelle Beschriftung und Containerfarbe, eingebaute RFID-Tags (Funkchip-Etiketten), um der steigenden Nachfrage nach Rückverfolgbarkeit und Fernüberwachung von Produkten gerecht zu werden.

Stapelfähigkeit des Containers	
Gefüllt	4 Einheiten
Leer	8 Einheiten

Typ	Beschreibung (alle Angaben in cm)	Außenmaße			Höhe	Innenmaße			Gewicht	Volumen
		L	W	H	mit Deckel	L	W	H	Kg	Liter
C565	565 Liter mit PE-Isolierung	120	80	87	91	113-109	72-70	41	56	565

Alle Saeplast-Produkte werden aus EU/FDA-zugelassenen, nahrungsmittelgeeigneten Materialien hergestellt. Alle Maß- und Gewichtsangaben verstehen sich +/- 2%.