

Artikelnummer: 8.DT806012.0



Belüftungskiste/Trockenkiste 800 x 600 x H 120 mm - vollständig perforiertes Lattenrostmodell - lebensmittelecht - weiß



Produktspezifikationen

Außenmaß (L x B x H)	807 x 605 x 120 mm
Innenmaß (L x B x H)	770 x 570 x 47 mm
Inhalt	20 Liter
Seitenwände	Durchbrochen
Material	HDPE
Artikelnummer	8.DT806012.0
Gewicht (kg)	1,75 kg
Temp. Beständigkeit	-30°C bis +50°C / kurzzeitig bis +90°C
Farbe	Weiß
Boden	Durchbrochen
Tragfähigkeit (kg)	15
Anzahl pro Palette	36

Eigenschaften

Trocknungs- und Kühlkiste mit effektiven Abmessungen von 807 x 605 x H 120 mm.

Die nutzbare Innenhöhe beträgt 47 mm.

Die Kiste ist vollständig perforiert ausgeführt - sowohl Wände als auch Boden.

Die Perforationen sind feinmaschig ausgeführt (5 mm in Wabenstruktur) und vollständig durchgehend - ohne Unterbrechungen durch Rippenstrukturen.

Die Ecken der Trocknungskiste sind erhöht (20 mm); zusätzlich steht der Behälter auf Füßen (50 mm).

Der entstandene Belüftungsspalt (70 mm) sorgt für eine gute Entlüftung sowie Trocknung oder Kühlung.

Alle oben beschriebenen Details tragen zu einem optimalen Prozess bei.

Die Kisten haben ein großzügiges Format für eine effiziente Arbeitsweise.

Der Boden ist verstärkt ausgeführt für zusätzliche Tragfähigkeit.

Unsere Belüftungskisten sind lebensmittelecht und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Beschreibung

Die Konstruktion

Belüftungskiste in vollständig perforierter Ausführung - sowohl Wände als auch Boden.

Die Stapelkiste ist fein perforiert (5 mm - Wabenstruktur) und dies durchgehend, ohne breite Rippenstrukturen, die eine optimale Belüftung behindern. Zudem ist die nutzbare Innenhöhe auf 47 mm begrenzt - sodass der Inhalt gut entlüftet, trocknen oder kühlen kann.

Die Kiste ist in sogenannter Lattenrostform ausgeführt, wobei die Ecken erhöht sind. In Kombination mit den Füßen an der Unterseite entsteht zwischen den gestapelten Kisten ein Belüftungsspalt von 70 mm. Ideal für eine gute Luftzirkulation und einen optimalen Trocknungs- oder Kühlprozess.

Die Anwendung

Belüftungskisten oder Trocknungskisten werden eingesetzt, um Waren kontrolliert belüftet und trocknen zu lassen - ohne dass Druck auf sie ausgeübt wird. Durch die begrenzte nutzbare Höhe (47 mm) geschieht dies auch nicht durch den Inhalt selbst. Häufig werden Belüftungskisten für Lebensmittel eingesetzt. Daher ist die Kiste in lebensmittelechter Qualität ausgeführt. Durch die großzügigen Abmessungen kann effizient mit größeren Volumen gearbeitet werden. Die verstärkte Bodenkonstruktion ermöglicht dies problemlos.

Die Kiste wird auch beim Kühlen oder Auftauen und in manchen Fällen beim Einfrieren voluminöser oder großer Produkte eingesetzt. Die gute Luftzirkulation ist hierfür wichtig; der verwendete Kunststoff (frostbeständiges HDPE) ermöglicht dies problemlos. Durch die durchgehende Perforation ist die Kontaktfläche mit dem Inhalt minimal, wodurch ein Anfrieren begrenzt bleibt und ein gutes Entleeren des Inhalts möglich ist. Durch die stabile Eckkonstruktion ist ein kontrolliertes Auskippen problemlos möglich.

Für intensive Tiefkühlanwendungen verweisen wir auf Art.-Nr. 18.6420.0004.

Unsere Belüftungskiste ist ein Spezialprodukt, das aufgrund seiner guten Produkteigenschaften bei Trocknungs- und Kühlprozessen besonders geschätzt wird.



Alternative Artikel

