

Bac Norme Europe parois/fond pleins

En **polypropylène (PP)** ou en **polyéthylène haute densité (PEHD)**.
Conforme à la norme Europe. Adapté aux palettes européennes 800 x 1200 mm ou 1000 x 1200 mm.

Résiste à la charge et au gerbage élevé.
Manutention aisée grâce aux poignées de chaque côté du bac.

Rigidité exceptionnelle grâce aux nervures verticales et horizontales.

Qualité alimentaire.

Températures admises de -25° C à +120° C pour le PP et de -40° C à +80° C pour le PEHD.

Résiste aux huiles, graisses et à de nombreux produits chimiques.

Tare constante.



| Modèle | 12.0813.01 | 12.0813.02 | 12.0813.04 | 12.0813.05 | 12.0813.06 |
|---------------------------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dim. ext. Lxl (mm) | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 |
| Haut. ext. (mm) | 70 | 100 | 150 | 170 | 200 |
| Dim. int. Lxl (mm) | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 |
| Haut. int. (mm) | 57 | 87 | 137 | 162 | 184 |
| Volume (litres) | 12 | 18 | 28 | 34 | 38 |
| Dim. hors-tout Lxlxh (mm) | 600 x 400 x 70 | 600 x 400 x 100 | 600 x 400 x 150 | 600 x 400 x 170 | 600 x 400 x 200 |
| Dim. utiles Lxlxh (mm) | 567 x 367 x 57 | 567 x 367 x 87 | 567 x 367 x 137 | 567 x 367 x 162 | 567 x 367 x 184 |
| Matière | PP | PEHD | PEHD | PEHD | PEHD |
| Parois | Pleines | Pleines | Pleines | Pleines | Pleines |
| Fond | Plein | Plein | Plein | Plein | Plein |
| Poignées | Fermées | Fermées | Ouvertes | Ouvertes | Ouvertes |
| Qualité alimentaire | Oui | Oui | Oui | Oui | Oui |
| T° d'utilisation | -25°C / +120°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C |
| Gerbable | Oui | Oui | Oui | Oui | Oui |
| Poids (kg) | 1,4 | 1,7 | 2,1 | 2,3 | 2,4 |

| Modèle | 12.0813.07 | 12.0813.08 | 12.0813.09 | 12.0813.10 | 12.0813.11 |
|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dim. ext. Lxl (mm) | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 |
| Haut. ext. (mm) | 220 | 240 | 270 | 290 | 320 |
| Dim. int. Lxl (mm) | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 |
| Haut. int. (mm) | 204 | 227 | 254 | 272 | 307 |
| Volume (litres) | 42 | 47 | 52 | 56 | 63 |
| Dim. hors-tout Lxlxh (mm) | 600 x 400 x 220 | 600 x 400 x 240 | 600 x 400 x 270 | 600 x 400 x 290 | 600 x 400 x 320 |
| Dim. utiles Lxlxh (mm) | 567 x 367 x 204 | 567 x 367 x 227 | 567 x 367 x 254 | 567 x 367 x 272 | 567 x 367 x 307 |
| Matière | PEHD | PEHD | PEHD | PEHD | PEHD |



Bac Norme Europe parois/fond pleins

| Modèle | 12.0813.07 | 12.0813.08 | 12.0813.09 | 12.0813.10 | 12.0813.11 |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Parois | Pleines | Pleines | Pleines | Pleines | Pleines |
| Fond | Plein | Plein | Plein | Plein | Plein |
| Poignées | Ouvertes | Ouvertes | Ouvertes | Ouvertes | Ouvertes |
| Qualité alimentaire | Oui | Oui | Oui | Oui | Oui |
| T° d'utilisation | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C |
| Gerbable | Oui | Oui | Oui | Oui | Oui |
| Poids (kg) | 2,6 | 2,7 | 2,7 | 2,8 | 3,1 |

| Modèle | 12.0813.12 | 12.0813.13 | 12.0813.14 |
|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dim. ext. Lxl (mm) | 600 x 400 | 600 x 400 | 600 x 400 |
| Haut. ext. (mm) | 350 | 410 | 450 |
| Dim. int. Lxl (mm) | 567 x 367 | 567 x 367 | 567 x 367 |
| Haut. int. (mm) | 337 | 394 | 434 |
| Volume (litres) | 70 | 82 | 90 |
| Dim. hors-tout Lxlxh (mm) | 600 x 400 x 350 | 600 x 400 x 410 | 600 x 400 x 450 |
| Dim. utiles Lxlxh (mm) | 567 x 367 x 337 | 567 x 367 x 394 | 567 x 367 x 434 |
| Matière | PEHD | PEHD | PEHD |
| Parois | Pleines | Pleines | Pleines |
| Fond | Plein | Plein | Plein |
| Poignées | Ouvertes | Ouvertes | Ouvertes |
| Qualité alimentaire | Oui | Oui | Oui |
| T° d'utilisation | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C | -40°C / +80°C |
| Gerbable | Oui | Oui | Oui |
| Poids (kg) | 3,3 | 3,8 | 4,1 |