

Meat Lift Lock

- Un des premiers bacs à viande disponible sur le marché
- Processus de nettoyage et désinfection contrôlé par le système Smart-Guardian™ d'IFCO pour une hygiène maximale
- Peut retenir les exsudats de manière importante



Un bac plastique réutilisable (RPC) solide, apte au contact alimentaire et adapté à la viande surgelée ou réfrigérée. Sa conception spécifique et résistante permet une régulation optimale de la température pour conserver la fraîcheur et la qualité de la viande. Disponible en trois tailles.

Utilisation



Optimisé pour la viande pré-emballée et surgelée ainsi que pour la charcuterie pré-emballée

Protection des produits

La solidité du bac et sa capacité d'empilage protègent les produits frais et réduisent considérablement la dégradation des produits

Conserve de manière optimale la fraîcheur et la qualité des produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement

Résistant à l'humidité et aux environnements réfrigérés

Manutention efficace

Mécanisme de verrouillage innovant pour simplifier et sécuriser le montage et le démontage

Empilage simple, pratique et sûr

Une palette 80 x 120 contient 320/640 bacs pliés pour une optimisation logistique maximale

Développement durable

Système d'emballage réutilisable sur plusieurs années pour éviter les déchets d'emballages

100 % recyclable, permettant l'élimination des déchets dans le point de vente

Réduction du gaspillage, de la pollution et de l'utilisation de ressources naturelles¹

Des solutions standardisées pour une efficacité maximale

Compatible avec les autres types de bacs plastique réutilisables de la gamme IFCO

Compatible avec tous les standards de palette

Localisable individuellement avec un code Data Matrix unique

Solutions marketing disponibles pour communiquer sur les marques

Prestations de nettoyage et de conditionnement effectuées dans le réseau certifié de centres de services

1. Analyse comparative du cycle de vie des caisses plastique réutilisables, réalisée par Franklin Associates, une division d'Eastern Research Group (ERG), mars 2017

Dimensions et caractéristiques

Modèles		ML4310	ML6410	ML6416
Dimensions*	Dimensions extérieures (L x l x h)	400 x 300 x 119 mm	600 x 400 x 119 mm	600 x 400 x 186 mm
	Dimensions intérieures utiles (L x l x h)	377 x 272 x 107 mm	577 x 372 x 107 mm	577 x 372 x 174 mm
	Hauteur du bac plié	28 mm		
Logistique	Poids*	865 g	1360 g	1760 g
	Unités max. par palette 80 x 120 (dépliées)	152	76	48
	Nombre de couches	19		12
	Capacité de charge maximale	5 kg	10 kg	18 kg
	Capacité de charge maximale par étagère	200 kg	250 kg	
	Hauteur de chargement max.**	2350 mm		
	Nombre de bacs RPC par palette 80x120 au départ du dépôt	640	320	
	Quantité livrée par camion (33 palettes)	21120	10560	
Matériau	Matériau	Polypropylène		
	Couleur	Rouge (RAL 2002)		

* Tolérances en matière de dimensions et de poids: +/- 2% pour les 43XX et +/- 1,5% pour les 64XX

** Hauteur de la palette 80x120 incluse

RPC = Reusable Plastic Container
(bac plastique réutilisable)

Informations complémentaires

Propriétés complémentaires Intensité durable des couleurs, résistance aux rayons ultraviolets, parfaitement apte au contact alimentaire

Plage de températures Utilisable entre -10 °C et +45 °C

Conseils d'utilisation

Montage



- 1 Relever les grands côtés en saisissant chacune des poignées
- 2 Relever les petits côtés en saisissant les poignées jusqu'à ce qu'ils se clipsent sur les grands côtés
- 3 Maintenir les bords enfoncés jusqu'à l'enclenchement des languettes

Démontage



- 1 Déverrouiller les petits côtés en soulevant les poignées. Rabattre les petits côtés en appuyant (mécanisme Lift Lock) et les replier
- 2 Replier les grands côtés sur les petits côtés rabattus

Empilage



Toutes les informations sont sans garantie. Sous réserve de modification.

IFCO SYSTEMS France SAS

Parc Mail | 523, Cours du 3ème Millénaire – Bât D
69800 Saint-Priest | France
T: +33 437 259130 | F: +33 437 259137
www.ifco.com

IFCO accompagne les producteurs et les détaillants afin de proposer des aliments plus frais et plus sains aux consommateurs du monde entier. Pour plus d'informations, consultez notre site IFCO.com.
A better supply chain serves us all. Let's eat.