

Artikelnummer: 8.DT806012.0



Ventilatiekrat/droogtray 800x600xH120mm - geheel geperforeerd ledikantmodel - levensmiddelengeschikt - wit



Product specificaties

Uitwendig (LxBxH)	807 × 605 × 120 mm
Inwendig (LxBxH)	770 × 570 × 47 mm
Inhoud	20 liter
Zijwanden	Geperforeerd
Materiaal	HDPE
Artikelnummer	8.DT806012.0
Gewicht (kg)	1,75 kg
Temperatuurbestendigheid	-30°C tot +50°C / kortstondig tot +90°C
Kleur	Wit
Bodem	Geperforeerd
Draagvermogen (kg)	15
Aantal op een pallet	36

Eigenschappen

Droog- en koelkrat met effectieve afmetingen van 807x605xH120mm.

De nuttige inwendige hoogte is 47mm.

De krat is geheel geperforeerd uitgevoerd - zowel de wanden als de bodem.

De perforaties zijn fijnmazig uitgevoerd (5mm in honingraatvorm) en volledig aaneengesloten - zonder onderbrekingen voor ribstructuren.

De hoeken van de droogkrat zijn verhoogd (20mm); daarnaast staat de bak op poten (50mm).

De ontstane ventilatiesleuf (70mm) zorgt voor een goede ontluchting en droging of koeling.

Alle hiervoor geschetste details dragen bij aan een optimaal proces.

De kratten hebben een royaal formaat voor een efficiënte werkwijze.

De bodem is verzwaard uitgevoerd voor extra draagvermogen.

Onze ventilatiekratten zijn levensmiddelengeschikt en toegestaan voor een direct contact met voedingswaren.

Omschrijving

De constructie

Ventilatiekrat in een geheel geperforeerde uitvoering - zowel de wanden als de bodem.

De stapelkrat is **fijn geperforeerd (5mm - honingraatvorm)** en dat volledig **aaneengesloten**, zonder brede ribstructuren die een optimale ventilatie verhinderen. Daarnaast is de nuttige **inwendige hoogte beperkt tot 47mm** - zodat de inhoud goed kan ontluchten en drogen of koelen.

De krat is uitgevoerd in een zgn. ledikantvorm, waarbij de hoeken zijn verhoogd. Dit gecombineerd met de poten aan de onderzijde zorgt voor een **ventilatiesleuf tussen de gestapelde kratten van 70mm**. Ideaal voor een goede luchtcirculatie en een optimaal droog- of koelproces.

De toepassing

Ventilatiekratten of droogkratten worden gebruikt om goederen gecontroleerd te laten **ventileren en opdrogen** - zonder dat hierop druk wordt uitgeoefend. Door de beperkte nuttige hoogte (47mm) gebeurt dit óók niet door de inhoud zelf. Veelal worden ventilatiekratten ingezet voor levensmiddelen. Daarom is de krat uitgevoerd in een **levensmiddelengeschikte kwaliteit**. Door de royale maatvoering kan met grotere volumes efficiënt worden gewerkt. De verzwaarde bodemconstructie laat dit probleemloos toe. De krat wordt ook ingezet bij het **koelen of ontdooien** en in sommige gevallen bij het **invriezen** van volumineuze of grote producten. De goede luchtcirculatie is hiervoor van belang; terwijl de toegepaste kunststof (**vriesbestendig HDPE**) dit probleemloos toelaat. Door de aaneengesloten perforatie is het contactvlak met de inhoud minimaal, waardoor **aanvriezen beperkt blijft** en een goede lossing van de inhoud mogelijk is. Door de stabiele hoekconstructie is **gecontroleerd uitstorten geen probleem**.

Voor intensieve vriestoepassingen verwijzen wij naar art.nr. 18.6420.0004

Onze ventilatiekrat is een speciaalproduct dat door zijn goede producteigenschappen bijzonder wordt gewaardeerd bij droog- en koelprocessen.



Alternatieve artikelen



52.TR8161.2.L



52.TR8161.2.E



52.RC682D.ZABV.2