

BIN 760

MOD. ALEMAN CERRADO

DESCRIPCIÓN



- Mantienen de forma eficiente la integridad de los productos ayudando a reducir el desperdicio para los agricultores, empresas emparadoras y otros productos almacenados en depósitos.
- Soportan el rudo uso diario que reciben normalmente los contenedores.
- Capacidad para contener productos que van de piezas de automóvil a productos de consumo para la venta en comercios minoristas.
- Reducen substancialmente los costos del transporte.
- Su grado higiénico, evita la contaminación con gérmenes y bacterias.
- Paredes lisas y bordes redondeados que facilitan el lavado, evitando la acumulación de restos sólidos o líquidos que dejan los productos.
- Material que cumple con lo establecido por la FDA para su uso adecuado con productos alimenticios.

FACILES DE TRANSPORTAR Y ALMACENAR

- Las dimensiones de los Bins permiten se apilen uno dentro de otro, por lo cual ahorra espacio al momento de almacenarlos.
- También resulta práctico al momento de transportarlos, ya que se pueden cargar más Bins en menos espacio.

APILABLES

- El diseño de las patas de los Bins esta perfectamente planeado para que encaje correctamente con el Bin inferior, de esta forma se asegura el equilibrio al apilarlos en grandes torres.
- De ninguna manera los Bins se pueden apilar con contenedores de madera o de plástico de otros fabricantes.



PERSONALIZACIÓN

De acuerdo a sus necesidades se pueden rotular con la leyenda del tipo de material que contenga o el logotipo de su institución.

CARACTERÍSTICAS

- Fabricados en polietileno de alta densidad, grado alimenticio.
- Son ligeros, sólidos y resistentes.
- No conservan bacterias, ni se astillan.
- Pueden ser ranurado o cerrado.
- Máxima resistencia ante agentes ácidos, básicos y alcalinos.
- Espacio para etiquetar .
- Salidas inferiores para evitar acumulación de líquidos.
- Interiores lisos y libres de aristas.
- Válvula para vaciado (opcional).
- Patas y tapa (opcionales).
- Entrada para montacargas.

Las características del material, tamaño y peso tienen una tolerancia de $\pm 3\%$ en comparación con los datos mostrados.

