



**Déchets de graisses,
déchets alimentaires, déchets
d'abattoirs et d'huiles alimentaires**



FATBOXX[®]

FATBOXX[®] max

FATBOXX[®] easy

FUTURE SOLUTIONS TODAY.

FATBOXX[®] easy



Possibilité d'empiler

8 bacs vides avec roues intégrées ou 2 bacs pleins



Optimisé pour le transport

Léger et maniable:
Roues et essieux intégrés



Palettisation

12 bacs par palettes sur 2 euro-palettes Transport économique



Stockage efficace

Hauteur de 76 cm adaptée à tous les plans de travail



Le modèle phare de 60 litres pour la restauration

Durable, astucieux et robuste – avec une capacité de 60 litres. Des propriétés qui permettent d'optimiser les processus de gestion des déchets en cuisine, ainsi qu'un poids faible pour une charge maximale. FATBOXXeasy est facilement maniable et se présente comme la solution moderne d'élimination des graisses usagées et des biodéchets pour les restaurateurs les entreprises de collecte.

Pour l'environnement

Les déchets de graisses, d'huiles et de restes alimentaires sont utilisés pour produire des bioénergies telles que le biodiesel ou le carburant durable pour l'aviation (SAF - Sustainable Aviation Fuel), sans oublier le biogaz pour la valorisation des déchets alimentaires.

Longévité et durabilité: nos conteneurs sont fabriqués en Union européenne et sont conçus pour une durée d'utilisation de plus de 5 ans.

100 % recyclable : le FATBOXXeasy est composé à 100 % de PEHD (polyéthylène haute densité) et peut être entièrement recyclé (à l'exception du joint).



Système de couvercle étanche

Fermeture anti-fuite et anti-odeur
Large diamètre de remplissage



Indicateur du niveau de remplissage

Graduation interne pour les
FATBOXeasy et FATBOXmax



Design ergonomique

Manipulation aisée grâce à un
centre de gravité optimisé
(vide et plein), Poignée asymétrique

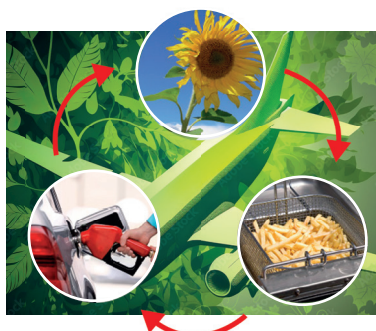


Coque translucide (en option)

Pour contrôler le niveau de
remplissage



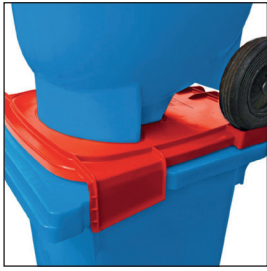
Caractéristiques techniques



	Volume en litre (nominal)	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Roue Ø (mm)	Poids environ (kg)
FATBOXeasy	60	753	400	400	100	5
FATBOXX	120	960	498	554	200	11
FATBOXXhot	120	960	498	554	200	11
FATBOXXmax*	200	1045	580	674	200	14

* Pour la FATBOXXmax, les BigFoot-roues sont fournies en standard.

FATBOXX[®] FATBOXX[®]max



Possibilité d'empiler

2 conteneurs (pleins) montés l'un sur l'autre Système Quick-Release
(transport à vide l'un dans l'autre sans roues)



Mobilité

Grandes roues ou roues BigFoot
Faible poids pour une charge utile optimale



Fond sphérique/Vidange hygiénique sans résidus

Lavage optimisé (pas de transformation mécanique ou thermique du contenu)



Conception

Robuste, fiable, résistante à la chaleur
Ouverture/fermeture facile



Vidange complète: grâce au fond arrondi (FATBOXXeasy) et à notre fond sphérique breveté (FATBOXX, FATBOXXmax et FATBOXXhot), le vidage s'effectue sans traitement thermique ou mécanique supplémentaire.

Idéal pour le consommateur, l'entreprise de collecte et l'environnement

120 L ou 200 L Efficacité et maniabilité pour l'élimination des déchets de graisses alimentaires! Nos conteneurs FATBOXX[®] vous convaincront par leur longévité, leur manipulation confortable pour le dos, leurs propriétés techniques uniques permettant leur maniement astucieux et sécurisé.

FATBOXX[®] easy

FATBOXX[®]

FATBOXX[®] max



60 Litres



120 Litres



200 Litres

Les conteneurs sont parfaitement adaptés à la collecte des déchets suivants:



Déchets de graisses et d'huiles alimentaires



Déchets alimentaires



Déchets d'abattoirs



Produits de boulangerie et résidus de l'industrie alimentaire

Résistance à la chaleur

Nos conteneurs FATBOXX[®] standard sont indéformables et résistent à une graisse ou une huile chaude jusqu'à 110 °C. Pour les températures extrêmes, nous vous recommandons notre **FATBOXX[®] hot**. Ce conteneur résiste à des températures de graisse ou d'huile allant jusqu'à 140 °C sans se déformer.

Votre Boxx

Nous vous proposons de personnaliser vos bacs à déchets de graisses alimentaires de la gamme FATBOXX[®] (sur devis) en choisissant la couleur de la coque et en y apposant, selon vos souhaits, votre logo ou d'autres impressions.





P. HENKEL GmbH

Siegener Straße 69

D-57223 Kreuztal

Tél.: +49 (0)27 32/55 90 30

Fax: +49 (0)27 32/55 90 32 3

info@p-henkel.de



www.p-henkel.de

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site web en scannant simplement notre code QR.

