Bac de boucherie E1 - 600x400x125

Rolléco	
Adresse	2 Rue Louis ARMAND
Ville	59200 TOURCOING
E-mail	contact@rolleco.fr
Téléphone	03 20 22 00 11

LES POINTS FORTS :

- Facile à nettoyer grâce à son fond lisse.
- Conçu en HDPE, résistant et durable.
- Volume de 21 litres pour stockage optimal.
- Norme HACCP pour une qualité alimentaire irréprochable.
- Poignées ouvertes pour un transport aisé.

CARACTÉRISTIQUES :

- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 125 mm
- Dimensions internes : L. 560 x l. 360 x H. 118 mm
- Capacité : 21 litres
- Poids : 1,50 kg
- Poignées : 4 ouvertes
- Matériau : HDPE
- Conformité : DIN55423, HACCP
- Avec porte-étiquette
- Fond lisse
- Gerbable
- Couvercle en option

UN BAC DE BOUCHERIE EA PRATIQUE ET LÉGER

Ce bac de boucherie E1 est conçu pour répondre aux besoins de stockage des professionnels de la boucherie et de la restauration. Avec ses dimensions de 600 x 400 x 125 mm, il offre une capacité de 21 litres tout en étant très léger, ne pesant que 1,50 kg. Grâce à ses 4 poignées ouvertes, le transport de ce bac est facilité, permettant un déplacement rapide et efficace dans des environnements de travail dynamiques. Conformément à la norme DIN55423, ce bac

garantit une qualité et une sécurité optimales pour le stockage et la transformation de la viande.

FACILITÉ DE NETTOYAGE ET HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Chez Rolléco, le bac à viande se distingue par son fond lisse, qui rend son nettoyage extrêmement simple et rapide. Fabriqué en HDPE (polyéthylène à haute densité), ce bac alimentaire est conforme aux normes HACCP, garantissant ainsi une utilisation en toute sécurité dans le secteur alimentaire. Ce matériau haute qualité assure également une grande durabilité et résistance, même en usage intensif. Grâce à son porte-étiquette à l'avant, l'identification des contenus est rapide et aisée.

UN OUTIL POLYVALENT ET ERGONOMIQUE

En plus de ses qualités de stockage et de transport, le bac de boucherie E1 est également gerbable.. Sa structure en HDPE le rend compatible avec une utilisation sur chariot, facilitant ainsi le déplacement de grandes quantités de viande ou d'autres produits alimentaires. Un couvercle en option est disponible pour sécuriser le contenu du bac, ajoutant une protection supplémentaire. Ce bac multifonction est un atout indispensable pour tous les professionnels de la boucherie et de la restauration, alliant praticité, hygiène et robustesse.

Bac de boucherie E1 - 600x400x125

Référence	Prix