Bac de boucherie E2 - 600x400x200

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.
- Conception légère avec un poids de seulement 2 kg.
- Capacité de stockage de 38 litres.
- Qualité alimentaire conforme HACCP.
- Porte-étiquette pour une identification rapide.

CARACTÉRISTIQUES :

- Matière : HDPE
- Gerbable
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 200 mm
- Dimensions internes : L. 560 x l. 360 x H. 193 mm
- Nettoyage facile
- Fond lisse
- Qualité alimentaire (HACCP)
- Poids : 2 kg
- Volume : 38 litres
- Avec porte-étiquette
- Multifonction (euro-pool)
- Normé : DIN55423
- Couvercle en option
- 5 coloris disponibles

OPTIMISÉ POUR LE STOCKAGE ET LA TRANSFORMATION DE VIANDE

Découvrez le bac de boucherie E2 de 38 litres, un allié indispensable pour les professionnels de la boucherie et de la

restauration. Fabriqué en HDPE, ce bac à viande est conçu pour répondre aux exigences strictes de qualité alimentaire HACCP. Il est idéal pour le stockage et la transformation de viande grâce à ses dimensions externes de 600 x 400 x 200 mm et internes de 560 x 360 x 193 mm. Sa capacité de 38 litres permet de stocker une quantité significative de produits, tout en restant léger avec un poids de seulement 2 kg. Le bac est également gerbable pour vous offrir un gain d'espace précieux dans votre établissement.

FACILITÉ D'ENTRETIEN ET IDENTIFICATION RAPIDE

Chez Rolléco, le bac de boucherie E2 se distingue par son fond lisse. Cette caractéristique est particulièrement utile dans un environnement où l'hygiène est primordiale. De plus, le bac est équipé d'un porte-étiquette vous permettant d'identifier rapidement et efficacement le contenu. Cette fonctionnalité est particulièrement avantageuse lors des livraisons ou des commandes, car elle permet de gagner du temps et d'éviter les erreurs. Les bacs étiquetés permettent également une meilleure organisation au sein de votre espace de travail.

POLYVALENCE ET ROBUSTESSE POUR LES PROFESSIONNELS

Ce bac de boucherie E2 est conçu pour être multifonctionnel et répond aux normes DIN55423. Il est disponible en cinq coloris différents : rouge, bleu, vert, blanc et jaune, vous permettant de choisir celui qui convient le mieux à vos besoins. Ce bac alimentaire est non seulement robuste mais aussi polyvalent, adapté à divers usages dans le secteur alimentaire. Que vous soyez boucher, traiteur ou restaurateur, ce bac répondra à toutes vos exigences de stockage et de transport de viande. Optez pour un produit fiable et durable pour optimiser vos opérations quotidiennes.

Bac de boucherie E2 - 600x400x200

Référence	L	l	H	Prix
M3262	600	400	200	4 à 11 23,00 € 12 à 19 17,00 € 20 et + 13,00 €
M3260	600	400	200	4 à 11 23,00 € 12 à 19 17,00 € 20 et + 13,00 €
M3326	600	400	200	4 à 11 22,90 € 12 à 19 17,50 € 20 et + 13,60 €
M3261	600	400	200	4 à 11 23,00 € 12 à 19 17,00 € 20 et + 13,00 €
M3259	600	400	200	4 à 11 22,00 € 12 à 19 16,00 € 20 et + 13,00 €