Bac de boucherie E3 - 600x400x300

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

LES POINTS FORTS :

- Qualité alimentaire HACCP pour une sécurité optimale.
- 4 poignées ouvertes pour un transport facile.
- Structure en HDPE, durable et résistante.
- Gerbable pour un stockage efficace.
- Fond lisse pour un nettoyage simplifié.

CARACTÉRISTIQUES :

- Matériau : HDPE (polyéthylène à haute densité)
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 300 mm
- Dimensions internes : L. 560 x l. 360 x H. 293 mm
- Capacité : 58 litres
- Poids : 3 kg
- Conformité : Normes alimentaires HACCP
- Praticité : Poignées ouvertes, fond lisse, gerbable
- Coloris : Rouge, bleu, vert et blanc
- Normé : DIN55423
- Avec porte-étiquette
- Fond lisse
- Gerbable
- Options : Compatible avec palettes et chariots, couvercle disponible en option

ROBUSTESSE ET FACILITÉ DE TRANSPORT

Le bac de boucherie E3 en dimensions 600x400x300 est conçu pour résister aux rigueurs des environnements professionnels. Fabriqué en HDPE (polyéthylène à haute densité), il offre une robustesse exceptionnelle et une

durabilité accrue. Équipé de quatre poignées ouvertes, ce bac alimentaire se transporte aisément, facilitant ainsi le déplacement de la viande et autres produits alimentaires. Que vous soyez boucher, restaurateur ou dans l'industrie agroalimentaire, ce bac de boucherie est un choix idéal pour optimiser vos opérations de stockage et de transport.

CONFORMITÉ AUX NORMES ALIMENTAIRES HACCP

Ce bac à viande répond aux exigences strictes des normes alimentaires HACCP pour garantir une hygiène irréprochable lors du transport et du stockage de vos produits. Grâce à son fond lisse, le nettoyage est facilité, réduisant le risque de contamination croisée. Le porte-étiquette avant permet une identification rapide du contenu. De plus, ce bac est gerbable, ce qui vous permet de maximiser l'utilisation de votre espace de stockage tout en maintenant une traçabilité optimale.

POLYVALENCE ET OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Chez Rolléco, le bac de boucherie E3 en dimensions 600x400x300 n'est pas seulement destiné aux professionnels de la viande; il peut également être utilisé comme bac de stockage multifonction dans divers secteurs. Compatible avec des palettes et des chariots, il s'intègre parfaitement dans de nombreux systèmes logistiques. Disponible en rouge, il répond à la norme DIN55423, assurant ainsi sa conformité et sa fiabilité. En option, un couvercle est disponible pour une protection supplémentaire de vos produits. Avec un volume de 58 litres et un poids de seulement 3 kg, ce bac offre une solution de stockage pratique et flexible.

Bac de boucherie E3 - 600x400x300

Référence	Prix

Pour toute assistance, merci de nous contacter :
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34