Bo?te isotherme chargement par le haut - 600x400 mm (int?rieur)

Rolléco

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

LES POINTS FORTS :

- Conforme à la méthode HACCP : hygiène et sécurité alimentaire
- Excellentes propriétés thermiques : maintien chaud ou froid (-21°C à +87°C)
- Super solides et résistants aux chocs thermiques
- Gerbables pour gagner de la place dans le stockage
- Équipés de poignées de transport et zone d'étiquetage
- Polypropylène expansé PPE et sont 100% recyclable et sans chlorofluorocarbure CFC

CARACTÉRISTIQUES :

- Matériau : Polypropylène expansé PPE
- Températures : Résistance de -21°C à +87°C
- Transport : Poignées ergonomiques, zone d'étiquetage intégrée
- Entretien : Résistant au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Stockage : Gerbable pour un gain de place
- Accessoires : Plaques eutectiques disponibles en option

A1183 :

- Dimensions : L 490 x H 270 x P 690 mm
- Dimensions utiles : L 425 x H 205 x P 625 mm
- Poids : 1,4 kg
- Capacité : 53 litres

A1184 :

- Dimensions : L 490 x H 370 x P 690 mm
- Dimensions utiles : L 425 x H 305 x P 625 mm
- Poids : 1,7 kg

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

Fiche produit au 14/10/2025 13:30:21

Bo?te isotherme chargement par le haut - 600x400 mm (int?rieur)

- Capacité : 80 litres

N’oubliez pas les plaques eutectiques *(vendues en accessoire)* pour garder vos aliments à la bonne température plus longtemps

STOCKAGE ET TRANSPORT OPTIMISÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Ce bac isotherme (600x400) à chargement par le haut est spécialement conçu pour les professionnels de la restauration. Avec ses dimensions de 600x400 mm, il permet de stocker et transporter vos denrées alimentaires en toute sécurité. Disponible en deux hauteurs différentes, ce produit s'adapte parfaitement à vos besoins spécifiques. Que vous ayez besoin de 53 litres ou de 80 litres, ce bac isotherme répondra à toutes vos attentes de stockage. Léger et pratique, il facilite le transport de vos aliments tout en respectant les normes d’hygiène et de sécurité alimentaire HACCP. En choisissant ce bac isotherme, vous faites le choix de la qualité et de la praticité.

RÉSISTANCE AUX CHOCS ET AUX TEMPÉRATURES EXTRÊMES

Fabriqué en polypropylène expansé PPE, ce bac isotherme est non seulement très solide mais également résistant aux chocs thermiques. Il peut supporter des températures allant de -21°C à +87°C, ce qui en fait un allié de taille pour la chaîne de livraison. De plus, ce matériau est 100% recyclable et sans chlorofluorocarbure (CFC), respectant ainsi l'environnement. Les poignées de transport et la zone d’étiquetage intégrée ajoutent une touche de praticité supplémentaire. Grâce à ses excellentes propriétés thermiques, vos denrées alimentaires seront maintenues à la température idéale, qu'elles soient chaudes ou froides.

FACILITÉ D'ENTRETIEN ET GAIN DE PLACE

Chez Rolléco, ces bacs isothermes sont conçus pour être facilement nettoyables, résistant au lave-vaisselle jusqu’à 80°C. Ils sont également gerbables, ce qui permet de gagner de la place lors du stockage. Idéals pour transporter des caisses alimentaires de 600x400 mm, ces bacs sont équipés de poignées de transport ergonomiques, facilitant ainsi leur manipulation. N’oubliez pas d’utiliser des plaques eutectiques (vendues en accessoire) pour prolonger la durée de conservation de vos aliments à la bonne température. Rendez-vous sur rolléco.fr dès maintenant et découvrez comment ces bacs isothermes peuvent transformer votre quotidien professionnel.

Bo?te isotherme chargement par le haut - 600x400 mm (int?rieur)

Référence	L	H	P
A1184	490	370	690
A1183	490	270	690