

Bac à pain - 600x400x240

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

2 Rue Louis ARMAND
59200 TOURCOING
contact@rolleco.fr
03 20 22 00 11



Parfaitement adapté aux boulangeries ou au milieu de la restauration, ce **bac à pain de 47 litres** permet de stocker, et transporter vos pains ou pâtisseries très facilement. Ne pesant que 1,93 kg, ce [bac de stockage](#) n'en est pas moins solide et pratique, notamment grâce à ses 4 poignées ouvertes. De plus, ses côtés et son fond sont entièrement ajourés, et ses coins arrondis ... Ce qui évite tous risques de griffure ou autres accidents. Rendez-vous dès maintenant sur rolléco.fr.

- Bac alimentaire à pain et pâtisserie
- Utilisation entre -30°C et +60°C
- Côtés et fond ajourés pour une ventilation optimale
- Coins arrondis
- Poids : 1,93 kg
- Matière : HDPE (*Polyéthylène haute densité*)
- 4 poignées ouvertes
- Volume : 47 litres
- Passe au lave-vaisselle jusqu'à +90°C
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 240 mm
- Dimensions internes : L. 565 x l. 365 x H. 220 mm
- Gerbable
- 5 coloris disponibles

LE BAC À PAIN EST DISPONIBLE EN 5 COLORIS :

- Version 1 : **Jaune** (Réf : A32M43C)

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

Fiche produit au 02/04/2025 10:39:36

Bac à pain - 600x400x240

- Version 2 : **Vert** (Réf : A32M44C)
- Version 3 : **Bleu** (Réf : A32M45C)
- Version 4 : **Rouge** (Réf : A32M46C)
- Version 5 : **Marron** (Réf : A32M47C)

AVANTAGES PRODUIT - BAC A PAIN 600 X 400 X 240 :

Afin d'offrir la meilleure ventilation possible aux produits stockés, ce bac possède des côtés et un fond entièrement ajourés. Vous visualisez ainsi plus rapidement votre marchandise, et celle-ci reste protégée.

- Solide
- Résistant aux variations de température
- Qualité alimentaire

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

Fiche produit au 02/04/2025 10:39:36

Bac à pain - 600x400x240

| Référence | L | I | H | Délai |
|-----------|-----|-----|-----|------------------------|
| M3247 | 600 | 400 | 240 | Délai : Nous consulter |
| M3245 | 600 | 400 | 240 | Délai : Nous consulter |
| M3243 | 600 | 400 | 240 | Délai : Nous consulter |
| M3246 | 600 | 400 | 240 | Délai : Nous consulter |
| M3244 | 600 | 400 | 240 | Délai : Nous consulter |

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

Fiche produit au 02/04/2025 10:39:36