

Bac à pain - 600x400x320

Rolléco

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

Parfaitement adapté aux boulangeries et au secteur de la restauration, ces **bacs à pain de 64 litres** disposent d'une contenance idéale pour le transport et le stockage de pains et autres pâtisseries. Très robustes, ces [bacs alimentaires](#) peuvent résister aux variations de température, même très importantes : ils sont, en effet, utilisables de -30°C à +60°C (*lave-vaisselle* : +90°C). Leurs 4 poignées ouvertes permettent une prise en main plus rapide, et leurs coins arrondis garantissent un service sans coupures superflues ! Rendez-vous sur [rolléco.fr](#).

- Matière : HDPE (*Polyéthylène haute densité*)
- Bac alimentaire à pain et pâtisserie
- Utilisation entre -30°C et +60°C
- Volume : 64 litres
- Côtés et fond ajourés pour une ventilation optimale
- Coins arrondis
- 4 poignées ouvertes
- Passe au lave-vaisselle jusqu'à +90°C
- 5 coloris disponibles
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 320 mm
- Dimensions internes : L. 565 x l. 365 x H. 305 mm
- Gerbable
- Poids : 2,14 kg

LE BAC À PAIN EST DISPONIBLE EN 5 COLORIS :

- Version 1 : **Jaune** (Réf : A32M48C)
- Version 2 : **Vert** (Réf : A32M49C)
- Version 3 : **Bleu** (Réf : A32M50C)
- Version 4 : **Rouge** (Réf : A32M51C)
- Version 5 : **Marron** (Réf : A32M52C)

AVANTAGES PRODUIT - BAC A PAIN 600 X 400 X 320 :

Entièrement ajouré sur le fond et les côtés, ce bac offre une meilleure ventilation à vos aliments, mais également une meilleure visualisation de son contenu. Ses divers coloris peuvent également servir de système d'identification pour certains pains ou pâtisserie.

- Contact alimentaire
- Solide
- Résiste aux variations de température
- Plusieurs coloris disponibles

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

Fiche produit au 22/12/2024 06:04:16

Bac à pain - 600x400x320

Référence	L	I	H	Délai
M3251	600	400	320	Départ 48H
M3249	600	400	320	Départ 48H
M3252	600	400	320	Départ 48H
M3250	600	400	320	Départ 48H
M3248	600	400	320	Départ 48H

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

Fiche produit au 22/12/2024 06:04:16