

Bac à pain - 600x400x410

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

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



Ce [bac à pain de 82 litres](#) permet de transporter, stocker ou même livrer vos produits simplement. Bénéficiant d'une qualité alimentaire, ce **bac en polyéthylène** de seulement 2,99 kg est équipé de 4 poignées ouvertes, pour une prise en main plus rapide, mais aussi de coins arrondis afin d'éviter les griffures superflues. Simple à nettoyer, **ce bac alimentaire** peut être passé au lave-vaisselle jusqu'à +90°C, mais résiste à des températures de -30°C sans problèmes.

- Bac alimentaire à pain et pâtisserie
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 410mm
- Dimensions internes : L. 565 x l. 365 x H. 395mm
- Matière : HDPE (*Polyéthylène haute densité*)
- Côtés et fond ajourés pour une ventilation optimale
- Poids : 2,99 kg
- Volume : 82 litres
- 4 poignées ouvertes
- Passe au lave-vaisselle jusqu'à +90°C
- Gerbable
- Coins arrondis
- Utilisation entre -30°C et +60°C
- 5 coloris disponibles

LE BAC A PAIN EST DISPONIBLE EN 5 COLORIS :

- Version 1 : **Jaune** (Réf : A32M53C)
- Version 2 : **Vert** (Réf : A32M54C)
- Version 3 : **Bleu** (Réf : A32M55C)

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 09:55:15

Bac à pain - 600x400x410

- Version 4 : **Rouge** (Réf : A32M56C)
- Version 5 : **Marron** (Réf : A32M57C)

AVANTAGES PRODUIT - BAC A PAIN 600 X 400 X 410 :

Facilitez un service passe aussi par une identification simple et rapide, ce bac à pain répond à ce problème grâce à ses côtés et son fond entièrement ajourés. Cela permet non seulement de laisser les pains ou pâtisseries refroidir à la sortie du four, mais également de visualiser son contenu plus rapidement.

- Robuste
- Qualité alimentaire
- Durable
- Supporte les fortes chaleurs

*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 09:55:15

Bac à pain - 600x400x410

Référence	L	I	H	Délai
M3256	600	400	410	Départ 48H
M3254	600	400	410	Départ 48H
M3257	600	400	410	Départ 48H
M3255	600	400	410	Départ 48H
M3253	600	400	410	Départ 48H

*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 09:55:15