

# Bac à pain - 600x400x90

## Rolléco

Adresse  
Ville  
E-mail  
Téléphone

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

## LES POINTS FORTS :&NBSP;

- Stockage et transport sécurisés grâce aux coins arrondis.
- Ventilation optimale avec côtés et fond ajourés.
- Utilisable entre -30°C et +60°C.
- Gerbable pour un gain d'espace maximal.
- Disponible en cinq coloris pour une organisation facile.

## LES CARACTÉRISTIQUES :

- Matériau : HDPE (*Polyéthylène haute densité*)
- Dimensions : 600 x 400 x 90 mm
- Capacité : 16 litres
- Poids : 0,99 kg
- Couleurs disponibles : Jaune, vert, bleu, rouge, marron
- Passe au lave-vaisselle jusqu'à +90°C
- Coins arrondis
- 4 poignées ouvertes
- Gerbable

## BAC À PAIN POUR UN STOCKAGE ET UN TRANSPORT ADAPTÉ

Indispensable dans toute boulangerie ou restaurant, le bac à pain de dimensions 600x400x90 est conçu pour faciliter le [stockage](#) et le transport de vos pains et pâtisseries. Doté de quatre poignées ouvertes, il offre une prise en main ergonomique. Ses coins arrondis ajoutent une touche de sécurité supplémentaire, évitant les accrocs et facilitant le nettoyage. Ce [bac alimentaire](#) est fabriqué en HDPE (Polyéthylène haute densité), garantissant une durabilité et une résistance aux chocs. Avec un poids de seulement 0,99 kg, il est léger et facile à manipuler, même lorsqu'il est plein.

## VENTILATION OPTIMALE POUR UNE FRAÎCHEUR PROLONGÉE

Le [bac à pain](#) se distingue par ses côtés et son fond ajourés, permettant une ventilation optimale de vos aliments. Cette conception favorise une meilleure circulation de l'air, assurant ainsi que vos pains et pâtisseries restent frais plus longtemps. Capable de contenir jusqu'à 16 litres de marchandise, ce [bac alimentaire](#) est idéal pour une utilisation quotidienne intensive. Il est également compatible avec des températures allant de -30°C à +60°C et passe au lave-vaisselle jusqu'à +90°C, ce qui facilite son entretien et son nettoyage. Que vous travailliez en cuisine ou sur le lieu d'une livraison, ce bac à pain est un atout indispensable pour maintenir la qualité de vos produits.

## GAGNEZ EN EFFICACITÉ AVEC UN BAC GERBABLE

Ce bac à pain est conçu pour être gerbable, vous permettant de gagner de l'espace et de transporter plusieurs bacs à la fois sans difficulté. Disponible en cinq coloris (jaune, vert, bleu, rouge, marron), il s'adapte à vos besoins et à votre

*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 06:16:29*

# Bac à pain - 600x400x90

organisation interne. Chaque couleur possède une référence unique pour faciliter la gestion des stocks. Utilisable dans une large plage de températures, ce bac est résistant aux conditions extrêmes et conforme aux normes alimentaires. En choisissant ce bac [Rolléco](#), vous investissez dans une solution pratique et efficace pour optimiser vos opérations de stockage et de transport, tout en garantissant la qualité et la sécurité de vos produits.

*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 06:16:29*

# Bac à pain - 600x400x90

Référence	L	I	H	Délai
M3236	600	400	90	Départ 48H
M3234	600	400	90	Départ 48H
M3237	600	400	90	Départ 48H
M3235	600	400	90	Départ 48H
M3233	600	400	90	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 06:16:29*