

Bac de boucherie E3 - 600x400x300

Rolléco

Adresse
Ville
E-mail
Téléphone

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



LES POINTS FORTS :

- Qualité alimentaire HACCP pour une sécurité optimale.
- 4 poignées ouvertes pour un transport facile.
- Structure en HDPE, durable et résistante.
- Gerbable pour un stockage efficace.
- Fond lisse pour un nettoyage simplifié.

CARACTÉRISTIQUES :&NBSP;

- Matériau : HDPE (polyéthylène à haute densité)
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 300 mm
- Dimensions internes : L. 560 x l. 360 x H. 293 mm
- Capacité : 58 litres
- Poids : 3 kg
- Conformité : Normes alimentaires HACCP
- Praticité : Poignées ouvertes, fond lisse, gerbable
- Coloris : Rouge, bleu, vert et blanc
- Normé : DIN55423
- Avec porte-étiquette
- Fond lisse
- Gerbable
- Options : Compatible avec palettes et chariots, [couvercle disponible en option](#)

ROBUSTESSE ET FACILITÉ DE TRANSPORT

Le bac de boucherie E3 en dimensions 600x400x300 est conçu pour résister aux rigueurs des environnements professionnels. Fabriqué en HDPE (polyéthylène à haute densité), il offre une robustesse exceptionnelle et une

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

Fiche produit au 23/11/2024 13:03:56

Bac de boucherie E3 - 600x400x300

durabilité accrue. Équipé de quatre poignées ouvertes, ce [bac alimentaire](#) se transporte aisément, facilitant ainsi le déplacement de la viande et autres produits alimentaires. Que vous soyez boucher, restaurateur ou dans l'industrie agroalimentaire, ce bac de boucherie est un choix idéal pour optimiser vos opérations de stockage et de transport.

CONFORMITÉ AUX NORMES ALIMENTAIRES HACCP

Ce [bac à viande](#) répond aux exigences strictes des normes alimentaires HACCP pour garantir une hygiène irréprochable lors du transport et du [stockage de vos produits](#). Grâce à son fond lisse, le nettoyage est facilité, réduisant le risque de contamination croisée. Le porte-étiquette avant permet une identification rapide du contenu. De plus, ce bac est gerbable, ce qui vous permet de maximiser l'utilisation de votre espace de stockage tout en maintenant une traçabilité optimale.

POLYVALENCE ET OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Chez [Rolléco](#), le bac de boucherie E3 en dimensions 600x400x300 n'est pas seulement destiné aux professionnels de la viande; il peut également être utilisé comme bac de stockage multifonction dans divers secteurs. Compatible avec des palettes et des chariots, il s'intègre parfaitement dans de nombreux systèmes logistiques. Disponible en rouge, il répond à la norme DIN55423, assurant ainsi sa conformité et sa fiabilité. En option, un couvercle est disponible pour une protection supplémentaire de vos produits. Avec un volume de 58 litres et un poids de seulement 3 kg, ce bac offre une solution de stockage pratique et flexible.

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

Fiche produit au 23/11/2024 13:03:56

Bac de boucherie E3 - 600x400x300

Référence

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

Fiche produit au 23/11/2024 13:03:56