

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



Équipé de 4 poignées ouvertes pour une facilité de transport, ce **bac de boucherie E3** se révèle solide grâce à sa structure en HDPE (*polyéthylène à haute densité*). De qualité alimentaire HACCP, il est gerbable et peut être utilisé avec des palettes ou des chariots. Son porte-étiquette avant vous offre un moyen supplémentaire d'identification rapide, il dispose également d'un [couvercle en option](#). Rendez-vous sur rolléco.fr.

BAC DE BOUCHERIE E3 - 600 X 400 X 300 :

Utilisable dans de nombreux domaines, le bac à viande peut également servir de simple bac de stockage multifonction.

- Fond lisse
- Poids : 3 kg
- Volume : 58 litres
- Nettoyage facile
- Matière : HDPE
- Dimensions externes : L. 600 x l. 400 x H. 300 mm
- Dimensions internes : L. 560 x l. 360 x H. 293 mm
- Qualité alimentaire (HACCP)
- Avec porte-étiquette
- Gerbable
- Multifonction (euro-pool)
- Coloris : Rouge
- Normé : DIN55423
- [Couvercle en option](#)

AVANTAGES PRODUIT - BAC DE BOUCHERIE E3 - 600

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

Fiche produit au 22/07/2024 12:27:35

Bac de boucherie E3 - 600x400x300

X 400 X 300 :

Son fond lisse permet de **nettoyer le bac plus facilement**, et permet de faire office de 'couvercle' lorsqu'il est empilé sur un second bac.

- Normé : **DIN55423**
- Qualité alimentaire **HACCP**
- Facile à nettoyer

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

Fiche produit au 22/07/2024 12:27:35

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 22/07/2024 12:27:35