BAC À INGRÉDIENTS MOBILE DE BOULANGERIE
Référence : 10660



RESUME

Le bac à ingrédients mobile de boulangerie est un conteneur sur roulettes, conçu pour stocker, conserver et transporter facilement des ingrédients comme la farine, le sucre, le sel ou les graines.

Il permet de faciliter l'accès et le déplacement des matières premières au sein de la boulangerie sans effort.

Disponible en deux capacités différentes : 80 ou 102 litres, ce bac alimentaire est fabriqué en polypropylène blanc résistant.

Muni de 4 roues donc 2 avec freins et d'un couvercle d'ouverture et fermeture coulissant.

- Livraison offerte à partir de 7 bacs 80 L achetés
- Livraison offerte à partir de 6 bacs 102 L achetés

Les points forts :

- Qualité alimentaire
- Robuste
- Hygiénique
- Pratique





DECLINAISONS

Capacité

102 L
80 L

DESCRIPTION

Quelle est l'utilité du bac de stockage mobile de boulangerie ?

Le bac à ingrédients mobile de boulangerie est un équipement essentiel pour le rangement et le transport des produits de boulangerie, tels que le sucre, la farine ou encore les farines.

Disponible en capacité 80 ou 102 litres, optez pour celui qui répond au mieux à vos besoins de stockage.

Il permet de protéger ces produits contre la contamination ou les conditions environnementales défavorables tout en facilitant leur manipulation grâce à sa mobilité.

Pour déplacer vos autres types de bac, utiliser également nos échelle et chariot de boulangerie.

Utilisé aussi bien pour le stockage temporaire que pour le déplacement des matières premières dans les différentes zones de travail, ce type de bac améliore l'organisation et l'efficacité en réduisant la fatigue dû aux efforts à déplacer les bacs à la force des bras.

Ce genre de bac à ingrédients existe aussi en version fixe sans roulettes.

Découvrez aussi notre gamme complète d'équipement de boulangerie pâtisserie pour une installation optimale.

Caractéristiques techniques du bac à ingrédients mobile de boulangerie

Couleur : Blanc

Capacité :

- 80 Litres
- 102 Litres

Dimensions extérieures :

- 80 litres : L 730 x l 312 x H 742 mm
- 102 litres : L 740 x l 391 x H 741 mm

Finition : Fond et côtés pleins

Couvercle : Coulissant inclus

Matière : Polypropylène

Type d'ingrédient : Secs (farine, sucre, sel, graines...)

Roulettes :

- 2 roues fixes avec freins
- 2 roues pivotantes

Poids :

- 80 litres : 9,4 kg
- 102 litres : 10,1 kg

Prozon vous propose par ailleurs une gamme de rôtissoire électrique ou à gaz pour diversifier votre offre au sein de votre boulangerie.