PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC A PAIN NORME EUROPE EN PLASTIQUE
Référence : 08313



RESUME

Découvrez le bac boulangerie à pain et pâtisseries, idéals pour stocker et déplacer des produits finis ou semi-finis au sein des cuisines de boulangerie.

Leurs fonds ajourés permettent une ventilation optimale des pâtes à pain, pizza ou pâtisserie.

De qualité alimentaire, ces bacs en polyéthylène à haute densité peuvent être utilisés entre -30°C et +60°C (lave-vaisselle jusqu'à +90°C).

Disponible en plusieurs dimensions et coloris (pour une identification facilitée).

Déplacez facilement et rapidement vos bacs à l'aide du socle rouleur 4 roues.

Les points forts :

- Très hygiénique
- Robuste
- Empilables
- Livraison Rapide



DECLINAISONS

Couleur	Dimensions
Bleu	L 400 x l 300 x H 120 mm
Rouge	L 400 x l 300 x H 120 mm
Vert	L 400 x l 300 x H 120 mm
Bleu	L 600 x l 400 x H 90 mm
Marron	L 600 x l 400 x H 90 mm

Vert	L 600 x l 400 x H 90 mm
Bleu	L 600 x l 400 x H 150 mm
Jaune	L 600 x l 400 x H 150 mm
Marron	L 600 x l 400 x H 150 mm
Rouge	L 600 x l 400 x H 150 mm
Vert	L 600 x l 400 x H 150 mm
Bleu	L 600 x l 400 x H 240 mm
Jaune	L 600 x l 400 x H 240 mm
Marron	L 600 x l 400 x H 240 mm
Rouge	L 600 x l 400 x H 240 mm
Vert	L 600 x l 400 x H 240 mm
Bleu	L 600 x l 400 x H 320 mm
Jaune	L 600 x l 400 x H 320 mm
Marron	L 600 x l 400 x H 320 mm
Vert	L 600 x l 400 x H 320 mm

DESCRIPTION

Pourquoi opter pour des bac à pain ?

Les bacs peuvent être utilisés pour une variété de produits de boulangerie, tels que le pain, les viennoiseries et les pâtisseries, ce qui les rend polyvalents dans un environnement de production alimentaire.

- Standardisation : Les bacs à pain conformes à la norme européenne assurent une standardisation des dimensions, facilitant ainsi leur utilisation dans une variété de systèmes de production, de chariots et d'équipements de stockage.
- Compatibilité avec les équipements existants : Ces bacs sont compatibles avec les équipements de boulangerie existants, tels que les échelles, les chariots et les systèmes de stockage. Cela simplifie les processus de production et de manutention.
- Hygiène : Les bacs à pain sont faciles à nettoyer et à entretenir, ce qui contribue à maintenir les normes d'hygiène élevées dans l'environnement de production alimentaire.
- Résistance : Le polyéthylène à haute densité utilisé dans la fabrication de ces bacs est résistant aux chocs, à la chaleur et aux produits chimiques, assurant ainsi une durabilité et une longévité accrues.

- Facilité de manipulation : Les bacs à pain conformes à la norme européenne sont équipés de poignées ergonomiques, facilitant ainsi leur manipulation lors du chargement, du déchargement et du transport.
- Empilabilité : Ces bacs sont conçus pour être empilables, ce qui optimise l'espace de stockage lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Cela contribue à une meilleure organisation du stockage.
- Conformité aux normes de sécurité alimentaire : Les bacs à pain conformes à la norme européenne sont généralement fabriqués avec des matériaux approuvés pour le contact alimentaire, assurant ainsi la conformité aux normes de sécurité alimentaire en vigueur.

Retrouvez également tous nos bac alimentaire boulangerie avec par exemple notre bac de boulangerie gerbable. Nous vous proposons aussi une gamme de chariot boulangerie.

Caractéristiques des bac à pain boulangerie

Dimensions par couleurs :

Couleur	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Volume	Poids

Bleu	L 400 x l 300 x H 120 mm	L 370 x l 270 x H 115 mm	11 litres	0,54 kg
			15 litres	0,89 kg
			29 litres	1,17 kg
	L 600 x l 400 x H 90 mm	L 565 x l 365 x H 75 mm	45 litres	2,06 kg
			61 litres	2,44 kg
	L 600 x l 400 x H 150 mm	L 565 x l 365 x H 138 mm		
	L 600 x l 400 x H 240 mm	L 565 x l 365 x H 220 mm		
	L 600 x l 400 x H 320 mm	L 565 x l 365 x H 305 mm		
Marron	L 600 x l 400 x H 90 mm	L 565 x l 365 x H 75 mm	15 litres	0,89 kg
			29 litres	1,17 kg
			45 litres	2,06 kg
	L 600 x l 400 x H 150 mm	L 565 x l 365 x H 138 mm	61 litres	2,44 kg
	L 600 x l 400 x H 240 mm	L 565 x l 365 x H 220 mm		
	L 600 x l 400 x H 320 mm	L 565 x l 365 x H 305 mm		
Jaune	L 600 x l 400 x H 150 mm	L 565 x l 365 x H 138 mm	29 litres	1,17 kg
			45 litres	2,06 kg
			61 litres	2,44 kg
	L 600 x l 400 x H 240 mm	L 565 x l 365 x H 220 mm		
	L 600 x l 400 x H 320 mm	L 565 x l 365 x H 305 mm		

Rouge	L 400 x l 300 x H 120 mm	L 370 x l 270 x H 115 mm	11 litres	0,54 kg
			29 litres	1,17 kg
			45 litres	2,06 kg
	L 600 x l 400 x H 150 mm	L 565 x l 365 x H 138 mm		
	L 600 x l 400 x H 240 mm	L 565 x l 365 x H 220 mm		
Vert	L 400 x l 300 x H 120 mm	L 370 x l 270 x H 115 mm	11 litres	0,54 kg
			15 litres	0,89 kg
			29 litres	1,17 kg
	L 600 x l 400 x H 90 mm	L 565 x l 365 x H 75 mm	45 litres	2,06 kg
			61 litres	2,44 kg
	L 600 x l 400 x H 150 mm	L 565 x l 365 x H 138 mm		
	L 600 x l 400 x H 240 mm	L 565 x l 365 x H 220 mm		
	L 600 x l 400 x H 320 mm	L 565 x l 365 x H 305 mm		

Matière du bac et du couvercle : Polyéthylène à haute densité

Finition : Fond et côtés ajourés

Poignées : Oui, 4 petites ouvertures

Coloris :

- Bleu
- Marron
- Jaune
- Vert
- Rouge