BAC À DIVISEUSE EN PLASTIQUE DE BOULANGERIE
Référence : 08364



RESUME

Le bac à diviseuse de boulangerie vous permet de manipuler les pâtons de pizza et de pain de manière optimale. Dotés d'un fond plat, ces bacs éliminent toute zone de rétention, simplifiant ainsi le nettoyage rapide des bacs.

Leur conception permet un empilage efficace sur une grande hauteur et offre la possibilité d'être positionnés sur un socle rouleur, facilitant ainsi les déplacements. Ces bacs sont parfaitement adaptés aux normes de sécurité alimentaire.

3 dimensions, disponibles avec ou sans couvercle.

Les points forts :

- Qualité alimentaire
- Robuste
- Pratique
- Empilable



DECLINAISONS

Modèle	Couvercle	Dimensions
Rectangulaire	Sans	600 x 400 x 75 mm
Rectangulaire	Sans	600 x 400 x 95 mm
Rectangulaire	Avec	600 x 400 x 75 mm
Rectangulaire	Sans	600 x 400 x 130 mm
Rectangulaire	Avec	600 x 400 x 95 mm
Rectangulaire	Avec	600 x 400 x 130 mm

DESCRIPTION

Quelle est l'utilité du bac à diviseuse de boulangerie ?

Un bac à diviseuse en plastique offre plusieurs avantages dans le processus de division de la pâte en boulangerie :

- Hygiène : Les bacs en plastique sont généralement faciles à nettoyer et à désinfecter, ce qui contribue à maintenir des normes élevées d'hygiène dans l'environnement de production alimentaire.
- Légèreté : Le plastique est plus léger que d'autres matériaux, ce qui facilite le déplacement des bacs, que ce soit pour les vider, les nettoyer ou les stocker.
- Résistance aux produits chimiques : Les bacs en plastique sont souvent résistants aux produits chimiques utilisés dans le processus de nettoyage, assurant ainsi une durabilité accrue et une longévité du matériel.
- Empilage facile : Les bacs en plastique sont généralement conçus pour s'empiler facilement, ce qui permet un gain d'espace de stockage lorsque les bacs ne sont pas utilisés.
- Adaptabilité : Le plastique est un matériau polyvalent qui peut être utilisé pour créer des bacs de différentes tailles et formes, adaptés à diverses machines de diviseuse.
- Contact alimentaire sûr : Les bacs en plastique utilisés dans l'industrie alimentaire sont souvent conformes aux normes de sécurité alimentaire, garantissant ainsi la sécurité du contact avec la pâte à diviser.

L'utilisation d'un bac à diviseuse en plastique offre des avantages pratiques tels que la facilité de nettoyage, la légèreté, la résistance aux produits chimiques, l'empilage facile et la conformité aux normes alimentaires, contribuant ainsi à rendre le processus de division de la pâte plus efficace et hygiénique.

Découvrez aussi notre bac alimentaire boulangerie gerbable.

Caractéristiques du bac à diviseuse boulangerie

Dimensions :

- L 600 x l 400 x H 75 mm
- L 600 x l 400 x H 95 mm
- L 600 x l 400 x H 130 mm

Dimensions du couvercle : H.60 x L.600 x P.400 mm

Matière du bac et du couvercle : Polyéthylène (PE)

Finition : Fond et côtés lisses

Coloris : Blanc

Poids :

- L 600 x l 400 x H 75 mm : 948 g
- L 600 x l 400 x H 95 mm : 1,165 kg
- L 600 x l 400 x H 130 mm : 1,433 kg

Poids du couvercle : 712 g

Vous pourriez aussi être intéressé par notre caisse enregistreuse boulangerie.