PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC ALIMENTAIRE POUR VIANDE
Référence : 08573





25 à 60L

RESUME

Découvrez notre gamme de bacs à viande Euronorme E1, E2, E3 à parois lisses, conçus pour l'industrie de la transformation de la viande.

Sa couleur rouge est reconnue dans la plupart des pays de l'UE comme conforme aux normes HACCP.

Disponibles dans un format standard de 600 x 400 mm avec une capacité de 25 à 60 litres, ils sont conçus pour être gerbables et empilables.

Ils sont conçus en plastique de qualité alimentaire (PEHD) et équipés de deux poignées ergonomiques pour faciliter leur transport.

Ces bacs offrent une solution de stockage pratique et efficace, compatible avec les bacs normés.

Vous avez la possibilité de les équiper avec nos chariots porte-bacs, disponibles à l'achat séparément.

Les points forts :

- Gerbable et empilable
- Certifié Euro-norme
- Prix dégressif



DECLINAISONS

Volume
35 L
60 L

25 L

DESCRIPTION

Les avantages des bacs à viande ?

Les bacs à viande E1 E2 et E3 de couleur rouge RAL 3020 sont conçus pour le stockage des aliments notamment pour des produits de boucherie et de charcuterie.

Ses parois droites et lisses facilitent le nettoyage, tandis que sa matière en polypropylène (PEHD) offre une résistance exceptionnelle aux variations de température, allant de -30 °C à +60 °C tout en gardant leur forme.

Sa couleur rouge correspondant aux normes HACCP, permet un repérage facile des aliments dans l'espace de stockage.

De plus, ils sont équipés de deux poignées ouvertes positionnées sur les côtés offrant une prise en main simple.

Leurs dimensions standard 600 x 400 mm, les rendent compatibles avec d'autres bacs au format Euronorme 600 x 400 mm.

Retrouvez nos gammes de rayonnage pour compléter votre espace de stockage.

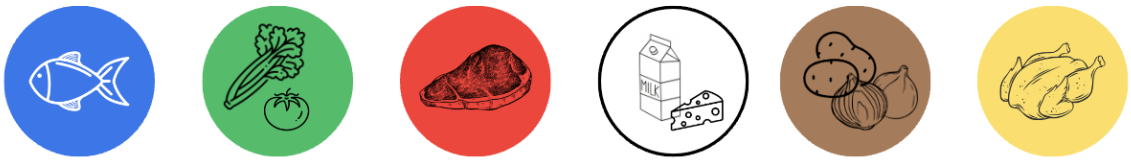
Quelles sont les normes et classifications des bacs à viandes ?

Nos bacs sont utilisés pour le secteur de la viande, conformes aux normes E1, E2 et E3 qui correspondent à des dimensions standard largement reconnues dans l'industrie alimentaire.

Ils respectent les normes industrielles et sont utilisés dans la plupart des pays de l'Union européenne.

Dédiés au secteur de la viande et de la logistique en chambre froide, nos bacs sont conçus pour répondre aux exigences de ce domaine.

Dotés d'une codification couleur HACCP, leur couleur rouge les rend facilement identifiables, facilitant ainsi une gestion plus efficace de la sécurité alimentaire.



D'autres couleurs de bacs gerbables sont aussi disponibles.

Vous pouvez disposer votre chair à viande dans ces bacs avant de charger votre poussoir à saucisse horizontal de 5L ou encore le poussoir à saucisse horizontal 7 litres.

Caractéristiques techniques de notre bac alimentaire viande

Modèle	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Poids
E1 - 25L	600 x 400 x 130 mm	560 x 360 x 120 mm	1,5 kg
E2 - 35L	600 x 400 x 200 mm	560 x 360 x 187 mm	2 kg
E3 - 60L	600 x 400 x 300 mm	555 x 355 x 285 mm	3 kg