

Bac à viande 20 kg

Les **Bacs alimentaire à viande** sont principalement utilisés dans les **industries de la viande**.

Ces bacs sont conçus pour recevoir jusqu'à 20 kg de viande.

A la partie supérieure, de larges ajours **permettent la circulation de l'air** améliorant le **refroidissement en chambre froide**.

Les larges poignées permettent la **préhension facile** des bacs lors de la manutention.

Un couvercle pour bacs 600 x 400 peut assurer une plus grande protection du contenu est disponible.

Les avantages de type de bacs:

La **conservation de la fraîcheur** des produits est assurée. Ces bacs sont **facile à nettoyer** et sont **superposables**.

Ils sont conformes à la **Norme Europe**.



Modèle	12.1135.01
Spécifications Bacs	
Qualité alimentaire	Oui
Parois	Plein
Fond	Plein
Poignées	Ouverte
T° d'utilisation	-30° à +60°
Gerbable	Oui
Caractéristiques Générales	
Charge (kg)	20
Dim. hors-tout LxIxh (mm)	600 x 400 x 125
Matière	PEHD
Coloris	Rouge RAL 2002
Poids (kg)	1,5