

BAC PLASTIQUE 73 L AVEC SUPPORT INOX



Photo non contractuelle

POUR QUELLE UTILISATION ?

Bac en plastique alimentaire ouvert, posé sur un support inox équipé de roulettes pivotantes. Ce contenant très robuste, étant à hauteur d'une table diminue la pénibilité du travail.

C'est un récipient qui peut être utilisé dans de nombreux domaines :

- dans le secteur agro-alimentaire pour entreposer la viande, la boulangerie, les produits de la mer, les plats cuisinés, le lait, le vinicole, etc...
- dans le secteur agricole pour transporter les légumes, les fruits, etc...
- dans le domaine cosmétique pour la préparation de solution et autres produits
- dans le domaine commercial servant de présentoir pour divers aliments et produits.

DETAILS TECHNIQUES

Diamètre (cm)	Hauteur (cm)	Poids (kg)
60,7	92,5	11

OPTIONS

- Roulettes souples
- Roulettes avec frein



REFERENCE : BDC210

BAC DEMI-CYLINDRIQUE 210 L AVEC CHARIOT AVEC OU SANS BONDE



Photos non contractuelles

POUR QUELLE UTILISATION ?

- Ce contenu très robuste, étant à hauteur d'une table diminue la pénibilité du travail
- C'est un récipient qui peut être utilisé dans de nombreux domaines :
 - Dans le secteur fromager pour le caillage du lait et son moulage
 - Dans le secteur agricole pour entreposer les légumes, les fruits, etc...
 - Dans le secteur agro-alimentaire pour entreposer la viande, le pain, les produits de la mer, les plats cuisinés, le lait, le vinicole, etc
 - Dans le secteur cosmétique pour la préparation de solution et autres produits
 - Dans le domaine commercial servant de présentoir pour divers aliments et produits

DETAILS TECHNIQUES

Réf et désignation	Dimensions (cm)			Poids en kg
	Longueur	Largeur	Hauteur	
BDC210 Bac demi-cylindrique 210 L	108	62,50	51	14,50
Support bac demi-cylindrique 210 L	108	65	84,50	14,50

- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- Retrait du bac facilité par un support adapté (cadre ouvert : pas de rebord à une extrémité)



AVEDEMIL ZONE INDUSTRIELLE NORD CHEMIN DES PINATS 16700 RUFFEC
Tel : 00 +33 (0)5 45 89 11 48 Fax : 00 +33 (0)5 45 89 15 02
Mail : contact@avedemil.com Site web : www.avedemil.com