

BAC LITE 20L

CODE: **BACLITE20**



Autres vues du produit :

Code douane : **39231090**

Origine : **FRANCE**

Dimensions : **520 x 400 x 145 mm**

Poids : **0.85 kg**



DESCRIPTION

1. Légèreté optimisée : 850 g seulement, pour réduire la fatigue lors des manipulations.
2. Hygiène renforcée : rebords percés pour évacuation de l'eau, surface polie pour limiter l'adhérence.
3. Compatibilité échelle 600 x 400 : respect des habitudes de travail et organisation simplifiée.

Bac LITE – La légèreté au service de votre productivité

Le bac LITE est la solution idéale pour les artisans qui recherchent accessibilité, confort et hygiène, sans compromis sur la qualité. Conçu en polypropylène PPC apte au contact alimentaire, il allie robustesse et légèreté pour réduire la fatigue lors des manipulations, tout en respectant les standards professionnels.

Pourquoi choisir le bac LITE ?

- Ultra-léger : seulement 850 g grâce à une optimisation des épaisseurs (fond affiné à 2,5 mm, côtés à 2 mm) sans perte de solidité.
- Hygiène renforcée : rebords percés pour évacuation rapide de l'eau et surface polie pour limiter l'adhérence de la pâte.
- Compatibilité garantie : dimensions standardisées pour les échelles 600 x 400, respect des habitudes de travail.
- Confort et ergonomie : manipulation facilitée, réduction de la fatigue et angles adaptés pour un débacage efficace.
- Performance maîtrisée : compromis idéal entre fermentation contrôlée et praticité

Personnalisables (logo, couleur), ils s'adaptent à votre production et à vos méthodes de travail. Associés à notre couvercle double position, ils assurent une maîtrise parfaite de la fermentation et de la conservation.

Grâce à leur conception en polypropylène apte au contact alimentaire, nos bacs résistent aux conditions extrêmes : utilisables de -40°C à 70°C en continu et jusqu'à 90°C en pointe, pour accompagner toutes vos étapes de production en toute sécurité.

Dimensions : 520 x 400 x 145 mm

Poids : 0.85 kg

Commentaire :