

ÉCHELLE BOULANGERIE POUR BACS À PÂTONS Référence : 08120



RESUME

L'échelle à bacs boulangère en Inox AISI 304L est l'équipement idéal à disposer au sein de votre boulangerie/pâtisserie. En effet, grâce à elle, disposez des bacs en plastique de boulangerie, afin de stocker et déplacer vos ingrédients, produits semi-finit ou finit facilement et rapidement.

Disponible en version 8 et 16 niveaux, le chariot à bac dispose de 4 roues dont 2 dotées de freins. Disposez aussi bien des bacs ronds que des bacs rectangulaires.

Gagnez du temps et de l'efficacité grâce à cette échelle qui vous assure robustesse et durabilité.

Vendue sans bac

Compatibilité : [Bac a diviseuse](#) (avec ou sans couvercle)

Les points forts :

- Version 8 niveaux expédiée en 48H
- Robuste
- Hygiénique
- Fabriquée en France



DECLINAISONS

Niveaux
8 niveaux

DESCRIPTION

Quels sont les avantages du chariot à bac de boulangerie ?

- **Stockage efficace** : Les chariots à bac sont conçus pour permettre un stockage efficace des bacs contenant des ingrédients, des pâtes ou des produits semi-finis. Cela permet d'optimiser l'espace de stockage dans la boulangerie.
- **Mobilité** : Les échelles à bac sont équipées de 4 roues dont 2 avec freins, facilitant ainsi leur déplacement à l'intérieur de la boulangerie. Cela est particulièrement utile pour le transport des ingrédients d'une zone à une autre, ou pour déplacer des produits finis vers la zone de refroidissement ou d'emballage.
- **Hygiène** : Fabriqués en inox, ce matériau est facile à nettoyer, ce qui facilite le maintien des normes d'hygiène dans la boulangerie.
- **Gain de temps** : En ayant tous les ingrédients nécessaires stockés sur un chariot, les boulangers peuvent économiser du temps en réduisant les déplacements fréquents entre différentes zones de la boulangerie pour récupérer des ingrédients.

L'utilisation d'une échelle à bac de boulangerie peut contribuer à améliorer l'efficacité opérationnelle, l'organisation, la mobilité et l'hygiène dans le processus de production d'une boulangerie.

Nous disposons également d'[échelle inox pâtisserie](#) et d'[échelle inox boulangerie](#).

Les caractéristiques de l'échelle à bac de boulangerie :

Dimensions :

- 8 niveaux : L. 604/323 mm x P. 394 mm x H. 1820 mm
- 16 niveaux : L. 590 mm x P. 750 mm x H. 1820 mm

Espacement entre les glissières : 180 mm

Matière : Inox Aisi 304L

Roues : 4 roues pivotantes de Ø 125 mm dont 2 à frein

Charge maximale : 200 kg

Nombre de niveaux :

- 8
- 16

Poids :

- 8 niveaux : 11 kg
- 16 niveaux : 21 kg

Livraison : Démonaté (Rapide à monter)

Retrouvez également nos [bac alimentaire boulangerie](#).