

## ROLLAINER – POJÍZDNÝ VOZÍK



Dobrý chléb se musí dát dobře vychladit. Dodávky však sestavujete ihned po upečení: protože správné místo a nejlepší čas na vychladnutí chleba je – na vzdůšných roštích RollTainera na chléb při dopravě do prodejny. Chleby tam přijdou nedotknuté a perfektní po šetrné a bezpečné dopravě tříděné i přehledné, jako opustily výrobu. A Vaše prodařačky budou vždy na první pohled vědět, co tu ještě zůstalo!

Zkoušeli jsme tak dlouho, dokud jsme nenašli ideální řešení. Šikmo svařené vzdušné rošty. Jen dvě boční stěny, aby se dalo vkládat a vybírat z obou dvou směrů. To všechno jako robustní konstrukce z nerezavějící oceli se 6 –ti kolečky.

### RollTainer na chléb 60 x 40

- chléb vychladne při dopravě
- čistě a bezpečně až do prodejny
- chléb perfektně vytríděný na prodej
- samozřejmě se šestikolečkovým patentem

výška v mm	šířka v mm	hloubka v mm	počet etáží	vzdálenost mezi etážemi	výrobek č.
<b>4-kolečková verze</b>					
1650	670	432	8	172	60XB65408G
1850	670	432	9	175	60XB85409G

výška v mm	šířka v mm	hloubka v mm	počet etáží	vzdálenost mezi etážemi	výrobek č.
<b>6-kolečková verze</b>					
1650	670	432	8	172	60LB65408G
1850	670	432	9	175	60LB85409G

Jiné velikosti a provedení na požádání.

### RollTainer na chléb 60 x 80

- chléb vychladne při dopravě
- čistě a bezpečně až do prodejny
- chléb perfektně vytríděný na prodej
- samozřejmě se šestikolečkovým patentem

výška v mm	šířka v mm	hloubka v mm	počet etáží	vzdálenost mezi etážemi	výrobek č.
<b>4-kolečková verze</b>					
1650	670	830	8	172	60XB65808G
1850	670	830	9	175	60XB85809G

výška v mm	šířka v mm	hloubka v mm	počet etáží	vzdálenost mezi etážemi	výrobek č.
<b>6-kolečková verze</b>					
1650	670	830	8	172	60LB65808G
1850	670	830	9	175	60LB85809G

Jiné velikosti a provedení na požádání.