Technisches Datenblatt

Pappteller rechteckig | Pappe

Art.Nr.: 41503

NATURE Star

Produktbild

Produktbeschreibung

- 100% aus Frischfasern
- lebensmittelecht
- besonders hygienische Optik, dank Frischfaser
- ideal für trockene Speisen
- fest und stabil
- umweltfreundliche Alternative zu Einwegtellern

Einsatzbereich

- für Imbiss, Catering, to-go, Bäckereien und Konditoreien

Spezifikation

Farbe	weiß
Länge	18cm
Breite	26cm

Klassifizierung

Produktbezogene Normen

Produkteigenschaften

Eigenschaften	BIO
Material	Zellulose

Franz Mensch GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 2
86807 Buchloe, Germany

www.franz-mensch.de

Kontaktieren Sie uns unter:

Telefon: +49 8241 9633-0
Fax: +49 8241 9633-100
E-Mail: verkauf@franz-mensch.de

Franz Mensch ist ein FSC®-zertifiziertes und ISO-zertifiziertes Unternehmen.

FSC®-Zertifizierungsnr.: SGSCH-COC-050190
DIN EN ISO 9001:2015

Technisches Datenblatt

Pappteller rechteckig | Pappe

Art.Nr.: 41503

NATURE Star

Verpackung

Art der Innenverpackung	PE
Art der Außenverpackung	Karton
Menge Innenverpackung	250 Stück
Mengen Außenkarton	500 Stück
Menge CCG1-Palette	12.000 Stück
Menge Voll-Palette	28.000 Stück
LxBxH Außenkarton in cm	54,8 x 20,0 x 27,8
Volumen Außenkarton in m³	0.0304688
Gewicht Außenkarton in gr.	7.800

Weiterführende Informationen

Zolltarifnummer	4823691000
Herkunftsland	CE
EAN Code Außenkarton	4015544903423
EAN Code Innenverpackung	4015544839586
Mindesthaltbarkeit	5 Jahre ab Produktionsdatum

Sie benötigen genauere Informationen? Wir beraten Sie gerne!

Die technischen Daten sind durchschnittliche Produktionswerte und können in individuellen Fällen geringfügig abweichen.
Änderungen vorbehalten, keine Gewährleistung für Druckfehler oder Irrtümer.

Franz Mensch GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 2
86807 Buchloe, Germany

www.franz-mensch.de

Kontaktieren Sie uns unter:

Telefon: +49 8241 9633-0
Fax: +49 8241 9633-100
E-Mail: verkauf@franz-mensch.de

Franz Mensch ist ein FSC®-zertifiziertes und ISO-zertifiziertes Unternehmen.

FSC®-Zertifizierungsnr.: SGSCH-COC-050190
DIN EN ISO 9001:2015