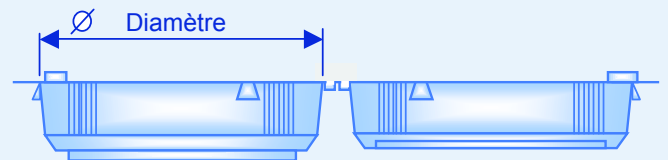
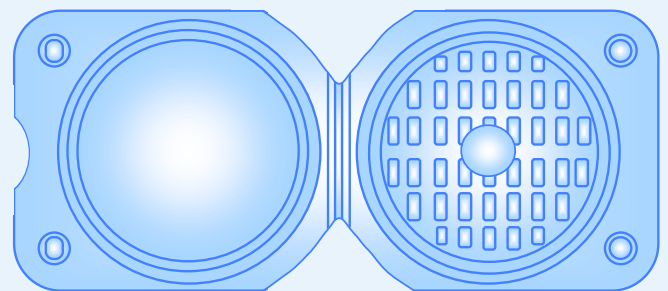
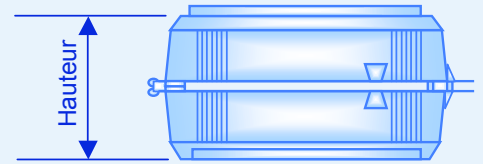


Gamme Fromage Monocoque d’Affinage

**Application : conservation et affinage
du fromage au cours de sa distribution.
Emballage clipsable pour
une utilisation manuelle ou mécanisée.**

- 3 diamètres : 80 - 93 - 110 mm
 - Plusieurs profondeurs, pouvant accueillir tous types de fromages
 - Charnière spécifique à vocation de cave d’affinage
 - APET cristal
 - Matière apte au contact alimentaire
-
- Gamme tenue en stock - Départ quotidien
 - Unité de commande mini : 1 colis



Diamètre * Fromage	Hauteur H	Qté/Colis	Qté/Palette	Matière	Référence
Ø 80 St Marcellin	33	960	19 200	300µ	80 H 33
	40	960	19 200	350µ	80 H 40
Ø 93	31	750	15 000	300µ	93 H 31
	39 St Félicien	690	13 800	300µ	93 H 39
		690	13 800	350µ	93 H 39
	43	480	9 600	350µ	93 H 43
	54	460	9 200	450µ	93 H 54
	58	440	8 800	450µ	93 H 58
Ø 110	75	420	8 400	450µ	93 H 75
	35	760	12 160	400µ	110 H 35
	44	760	12 160	430µ	110 H 44
	53	760	12 160	430µ	110 H 53

* NB : Pour tout autre diamètre ou hauteur de fromage et une autre épaisseur de matière, nous questionner