

RĘCZNIK TOP EKO MAXI RTE701, PIASKOWY do pojemnika CJB703 Merida

Producent: Merida

Nr referencyjny: RTE701

Cechy produktu

średnica (cm): 17,2
wysokość (cm): 19
Długość (m): 158
gramatura (g/m^2): 2 x 18,5
ilość warstw : 2

Najważniejsze informacje:

- **Produkt pakowany w zgrzewkę 6 rolek. Brak możliwości zakupu 1szt rolki.**
- Niegofrowany.
- Dwuwarstwowy.
- Perforacja co 35 cm.
- Kolor: piaskowy.

RĘCZNIK TOP BIAŁY MAXI

Informacje techniczne:

- Wykonany z surowca Fiberpack®, celulozy pozyskiwanej z recyklingu opakowań Tetra Pack do żywności płynnej lub półpłynnej, włókna celulozowe odzyskuje się podczas unikalnego procesu, gdzie otrzymuje się czystą, nie wybielaną chemicznie celulozę oraz mieszankę polietylenu i aluminium.
- Certyfikat dopuszczający do kontaktu z suchą żywnością.
- Certyfikat ekologiczny Ecolabel.
- Certyfikat ekologiczny FSC.
- Chłonny i delikatny.
- 450 listków.
- Produkt pakowany w zgrzewkę 6 rolek (do koszyka należy klikać wielkokrotność cyfry 6).

- Gilza rozrywana od środka (center pull).
- Gilza o średnicy 6 cm.
- Przystosowany do pojemnika **CJB703.**

Każda osoba prowadząca restaurację bądź jakikolwiek inny lokal, zajmujący się przygotowywaniem posiłków, doskonale zdaje sobie sprawę z tego, że podstawą sukcesu jest czysta oraz zadbana kuchnia. Ręcznik papierowy to rzecz, która bardzo się przydaje w celu utrzymania porządku. Mają bardzo wiele zastosowań, choć najczęściej używamy ich w kuchni. Niezbędny i niezawodny w każdym domu. Dzięki swojej delikatności i miękkości nie rysuje szkła. Można więc nim wycierać lustra i okna. Są higieniczne i dzięki ich użyciu możemy zaoszczędzić na praniu. Świetnie pochłoną tłuszcz z frytek, placków ziemniaczanych, ale też tłuszcz z rosołu.

Nasz sklep oferuje Państwu szeroki asortyment produktów z zakresu higieny wśród których znajduje się również profesjonalna chemia gastronomiczna i urządzenia. Asortyment GastroNet24.pl to przede wszystkim profesjonalne urządzenia gastronomiczne, składające się na wyposażenie restauracji, zakładów przetwórczych, hoteli, obiektów handlowych oraz miejsc zajmujących się żywieniem zbiorowym. Zajmujemy się nie tylko sprzedażą dostępnych w naszej ofercie produktów, ale także ich serwisem i montażem oraz pomagamy w zaprojektowaniu całej aranżacji lokalu.