

Link do produktu: <https://gamma-opakowania.pl/pojemnik-garmazeryjny-do-zgrzewu-1450ml-18-7x13-5xh9-3-cm-bezbarwny-niedzielony-zebrowany-op-576-sztuk-p-13777.html>



Pojemnik garmazeryjny do zgrzewu 1450ml 18,7x13,5xh.9,3 cm bezbarwny, niedzielony, żebrowany, op. 576 sztuk

Cena brutto	477,24 zł
Cena netto	388,00 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	G017501

Opis produktu

Profesjonalne opakowanie do zgrzewu dla gastronomii i producentów dań gotowych

Pojemnik garmazeryjny o pojemności **1450 ml** to solidne i funkcjonalne rozwiązanie przeznaczone do pakowania dań obiadowych, sałatek, makaronów, dań mięsnych, zapiekanek oraz produktów garmazeryjnych.

Dzięki możliwości **zgrzewu folią** zapewnia wysoką szczelność i estetyczną prezentację produktu - idealny do sprzedaży detalicznej, cateringu oraz produkcji masowej.

Najważniejsze cechy produktu

- **Pojemność:** 1450 ml
- **Wymiary:** 18,7 x 13,5 x 9,3 cm
- **Kolor:** bezbarwny (transparentny)
- **Typ:** niedzielony (jednokomorowy)
- **Struktura:** żebrowany - zwiększona sztywność
- **Rodzaj zamknięcia:** do zgrzewu folią
- **Opakowanie zbiorcze:** 576 sztuk

Dlaczego warto wybrać ten model?

1. Wysoka sztywność i wytrzymałość

Żebrowane ścianki wzmacniają konstrukcję pojemnika, co ogranicza odkształcenia podczas transportu i składowania.

2. Profesjonalna prezentacja produktu

Transparentny materiał eksponuje zawartość, zwiększając atrakcyjność dań w ladzie chłodniczej.

3. Idealny do produkcji seryjnej

Duże opakowanie zbiorcze (576 szt.) pozwala zoptymalizować koszty i zapewnić ciągłość produkcji.

4. Szczelność po zgrzaniu

Po zastosowaniu odpowiedniej folii zgrzewającej pojemnik tworzy szczelne opakowanie, które chroni produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem.

Zastosowanie

- dania gotowe i obiady na wynos
- sałatki i surówki
- makarony, ryż, kasze
- mięsa w sosie
- catering dietetyczny
- produkcja garmażeryjna

Jeśli obsługujesz catering, sklep spożywczy, kuchnię produkcyjną lub sieć sprzedaży – to model, który sprawdzi się przy większych wolumenach.