



LES COQUILLES DE PRÉSENTATION



Votre usage

Les coquilles de présentation permettent aux professionnels de la restauration d'utiliser de vraies coquilles d'œufs comme contenant tout en garantissant l'absence de risque sanitaire. Elles répondent à l'attente des traiteurs et des chocolatiers.

Notre produit

Les coquilles de présentation sont percées, vidées et traitées thermiquement. Elles apportent aux professionnels : gain de temps et originalité.



Avantages Servis'Œuf

- Emballage perdu
- Traçabilité informatique
- Étiquette détachable pour suivi client
- Diamètre d'ouverture régulier
- Coquilles percées individuellement
- Traitement thermique - garantie sanitaire



	OUVERTURE	COULEUR DE COQUILLE	STOCKAGE
Carton de 60	Petite	Brune	Dans une pièce propre, sèche (humidité <60 %) et à l'abri de la lumière.
Carton de 60	Grande	Brune Blanche	
Carton de 300	Grande	Brune Blanche	
Carton de 360	Petite	Brune	

Petite ouverture : 19 mm

Grande ouverture : 30 mm



Petite ouverture



Grande ouverture



EMBALLAGE		
Carton de 60 coquilles	Carton de 300 coquilles (grande ouverture)	Carton de 360 coquilles (petite ouverture)
31x30x19 cm	60x31x33,5 cm	60x31x33,5 cm
Palette : 80x120x136 cm	Palette : 80x120x185 cm	Palette : 80x120x185 cm
Qté / palette : 48 (8x6 étages)	Qté / palette : 20 (4x5 étages)	Qté / palette : 20 (4x5 étages)
Nbre coquilles/palette : 2 880 (60x48)	Nbre coquilles/palette : 6 000 (300x20)	Nbre coquilles/palette : 7 200 (360x20)
Poids net carton : 0,3 kg	Poids net carton : 1,5 kg	Poids net carton : 1,80 kg
Poids net palette : 14,4 kg	Poids net palette : 30 kg	Poids net palette : 36 kg



Carton de 60 unités



Carton de 300 ou 360 unités