



Contenants à soupe et couvercles



Durables et polyvalents

Qu'il s'agisse d'une louche de chili tout droit sorti de la casserole, d'une salade de pommes de terre achetée chez le traiteur ou d'une glace sortie du congélateur, ces contenants de haute qualité sont à la hauteur des aliments chauds et froids.

Résistants à l'humidité

Fabriqués en carton enduit de polyéthylène, ces contenants résistent à l'infiltration de graisses ou de liquides.

Des options efficaces pour la restauration sur place ou les commandes à emporter

Choisissez un emballage combiné pratique qui facilite l'inventaire et le stockage à l'arrière de la maison, ou des couvercles et des bases en vrac qui réduisent les déchets lorsqu'ils sont utilisés pour les repas sur place. Si les clients optent pour la vente à emporter, le couvercle étanche les protège contre les fuites ou les déversements.



Contenants à soupe et couvercles

Spécifications du produit

Numéro de produit	Description	Dimensions (po)	Matériau	Couleur	Quantité par emballage
D8RBLD	8 oz Ensemble contenant rond et couvercle	3,8 x 2,1	Carton	Blanc	250
D12RBLD	12 oz Ensemble contenant rond et couvercle	3,8 x 3	Carton	Blanc	250
D16RBLD	16 oz Ensemble contenant rond et couvercle	3,8 x 3,9	Carton	Blanc	250
D8RB	8 oz Contenant rond	3,8 x 2,1	Carton	Blanc	500
D12RB	12 oz Contenant rond	3,8 x 3	Carton	Blanc	500
D16RB	16 oz Contenant rond	3,8 x 3,9	Carton	Blanc	500
D32RB	32 oz Contenant rond	4,5 x 5,1	Carton	Blanc	500
L15561	Couvercle pour contenant de 8 à 16 oz	3,9 x 0,5	HIPS	Blanc	1,000
D32LD	Couvercle pour contenant de 32 oz	3,1 x 0,7	HIPS	Blanc	500

Quelle plage de température est recommandée?



Virtual Packaging Assistant

L'application Virtual Packaging Assistant (VPA) peut être utilisée pour toutes vos solutions d'emballage de services alimentaires! Elle peut être téléchargée sur tous les appareils Apple, Android et Windows.

Ces directives sont fournies dans le but de vous aider à déterminer l'utilisation appropriée des produits Pactiv Evergreen. Elles sont basées sur des essais et des lignes directrices publiées et sont fiables dans la plupart des utilisations. Toutefois, comme les recettes, les ingrédients, les processus et la chaîne d'approvisionnement de chaque fournisseur de nourriture sont uniques, ces lignes directrices ne remplacent pas les essais de produits. Vous devez confirmer l'acceptabilité du produit dans vos conditions d'utilisation spécifiques.