Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:57

Link do produktu: https://www.tomadex.sklep.pl/miska-papierowa-kraft-1300-ml-fi-185-mm-50-szt-wysoce-funkcjonalne-naczynie-jednorazowe-na-dania-zimne-i-gorace-p-14008.html



Miska papierowa Kraft 1300 ml fi 185 mm 50 szt. – wysoce funkcjonalne naczynie jednorazowe na dania zimne i gorące

Cena brutto	**41,54 zł**
Cena netto	**33,77 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**00589**

Opis produktu

Miska papierowa Kraft 1300 ml fi 185 mm – wysoce funkcjonalne naczynie jednorazowe na dania zimne i gorące

Miska papierowa Kraft 1300 ml to pojemne naczynie jednorazowe przeznaczone do serwowania oraz bezpiecznego transportu potraw na wynos. Wykonana z trwałego papieru powlekanego warstwą PE, zapewnia wysoki poziom stabilności konstrukcji oraz odporność na przeciekanie. Produkt doskonale sprawdza się przy serwowaniu dań gorących i zimnych w zakresie temperatur od -5°C do +100°C. Wykończenie w kolorze brązowego kraftu gwarantuje naturalną i estetyczną prezentację posiłków.

Najważniejsze zalety

- Wykonanie z trwałego papieru powlekanego warstwą PE.
- Wysoka odporność na przeciekanie oraz stabilna konstrukcja.
- Przystosowanie do potraw gorących i zimnych w zakresie temperatur od -5°C do +100°C.
- Naturalny i estetyczny wygląd w kolorze brązowego kraftu.
- Oznaczenie symbolem żółwia oraz objęcie opłatą konsumencką SUP.
- Wygodne pakowanie jednostkowe po 50 sztuk.

Zastosowanie

- Lokale gastronomiczne, restauracje i bistro.
- Usługi cateringowe, food trucki oraz punkty serwujące dania na wynos.
- Wydawanie zup, sałatek, makaronów oraz innych potraw gorących i zimnych.

Dane techniczne

- Nazwa: Miska papierowa Kraft 1300 ml
- Materiał: Papier powlekany PE
- Pojemność: 1300 ml
- Średnica: 185 mm
- Wysokość: 67 mm
- Kolor: Brązowy kraft
- Zakres temperatur: -5°C do +100°C
- Ilość w opakowaniu jednostkowym: 50 szt.
- Możliwość mycia w zmywarce: Nie

Dlaczego warto wybrać Miskę papierową Kraft 1300 ml? To niezawodne i estetyczne naczynie jednorazowe, które gwarantuje komfortowe oraz bezpieczne serwowanie potraw bez ryzyka przeciekania. Szeroki zakres tolerancji termicznej i wysoka stabilność konstrukcji czynią z niej idealne rozwiązanie dla profesjonalnej gastronomii, lokali cateringowych oraz food trucków.