

# ACTUELLEMENT ON S'EMBALLÉ POUR...

## **SACS "GUEULE OUVERTE"**

*Pour tout emballer et tout protéger*

*Sacs en polyéthylène transparent basse densité*

*Toutes les combinaisons de largeur*

*et d'épaisseur sont possibles :*

*il vous reste à déterminer le format*

*de vos sacs avant de commander.*



Soudure  
extra large



## **SACS SOUS VIDE**

*Pour espacer vos travaux de préparation*

*Transparents, double épaisseur, étanchéité garantie.*

*Conservation optimale des grosses pièces de viande et des préparations charcutières entre 0° et 4°, pendant 21 jours.*

*Gain de temps et économies considérables.*

**NOUVEAU**

*Sur commande, nous pouvons vous livrer des sacs pour cuisson sous-vide et des sacs-cuisson retractables.*

## **SACS POUBELLE**

*Noirs, verts ou blancs pour tout trier dans votre entreprise*

*Sacs avec lien. Fond soudé en un point.*

*Bonne résistance et étanchéité.*

**NOUVEAU**



**SAPLAST**  
EMBALLAGES

Tél. 04 91 21 42 60 • Fax: 04 91 21 42 69 • B.P. 13 - 13381 Marseille Cedex 13

e-mail : commandes@saplastemballages.fr

S.A.R.L. au capital de 60 979,60€ - RC Marseille B 320 476 658 - APE 252 C

Siège social : 160, chemin de Notre-Dame-de-Consolation - 13013 Marseille

Reproduction même partielle interdite. Tous droits réservés. Document et photos non contractuels. Conditions générales de ventes sur demande.