



Sysco® Reliance

## Plateaux alimentaires en carton

De la restauration rapide et des stands de concession, aux camions alimentaires, les plateaux de marque Sysco Reliance sont un excellent choix pour les hot-dogs, les nachos, les pretzels et tous vos mets favoris!.



### Un carton performant

Ces plateaux sont fabriqués d'un carton robuste, résistant à la graisse et à l'humidité pouvant accommoder les plats les plus copieux.

### Une source d'approvisionnement durable

Le carton utilisé pour ces plateaux est conforme à la norme d'approvisionnement certifiée SFI®, Initiative de foresterie durable

### Fabriqués aux États-Unis à partir des matériaux provenant des sources mondiales

Fabriqués dans des usines basées aux États-Unis.





## Sysco® Reliance Spécifications des produits

### Spécifications des produits

# de Produit	# de Produit Sysco	Marque	Description	Dimensions (po)	Capacité	Matériel	Couleur	Nombre/cs
D8ZTBWREL	1998507	Sysco Reliance	Plateau alimentaire 8on	5.3 X 3.8 X 1.5	8	Carton	Blanc avec motif tissage de panier blanc et rouge	1,000
D1TBWREL	1998451	Sysco Reliance	Plateau alimentaire 1lb	5.8 X 3.6 X 1.6	16	Carton	Blanc avec motif tissage de panier blanc et rouge	1,000
D2TBWREL	1998465	Sysco Reliance	Plateau alimentaire 2lb	6.1 X 4.25 X 1.8	32	Carton	Blanc avec motif tissage de panier blanc et rouge	1,000
D3TBWREL	1998477	Sysco Reliance	Plateau alimentaire 3lb	7.8 X 5.1 X 2.1	48	Carton	Blanc avec motif tissage de panier blanc et rouge	500
D5TBWREL	1998499	Sysco Reliance	Plateau alimentaire 5lb	9.2 X 5.4 X 2.4	80	Carton	Blanc avec motif tissage de panier blanc et rouge	500

### Quelle plage de température est recommandée?



### Assistant virtuel d'emballage

L'application Virtual Packaging Assistant (VPA) peut être utilisée pour toutes vos solutions d'emballage pour les services alimentaires ! Il est disponible en téléchargement sur tous les appareils Apple, Android et Windows.

These guidelines are supplied to assist you in determining the proper use of Pactiv Evergreen products. They are based upon testing and published guidelines and are reliable in most applications. However, because every food supplier's recipes, ingredients, processes and supply chain is unique, these guidelines are not a substitute for product testing. Confirmation of product acceptability under your specific conditions of use must be done by you.

