



Harinas Molinos Sagemüller

Harina Molinos Sagemüller tipo 000

La harina Molinos Sagemüller tipo 000 es ideal para la preparación de tartas, pizzas, salsas, panes, y todos los platos que no requieran de harinas muy especiales.

Presentaciones: 0,500 kg.; 1 kg. y 5 kg.

Harina Molinos Sagemüller tipo 0000

La harina Molinos Sagemüller tipo 0000 está elaborada bajo estrictos controles de calidad, que aseguran que el producto final cumpla con las características requeridas. Así usted logrará preparar sus recetas preferidas, satisfaciendo los gustos de toda la familia.

Presentación: 5 kg.

DATOS LOGISTICOS

HARINAS MOLINOS SAGEMÜLLER	ORIGEN	EMPAQUE						PALLETIZADO			CONTENEDORES 40'		CONTENEDORES 20'	
		Un. por bulto	Kg Neto bulto	Kg Bruto bulto	Altura Caja (cm)	Ancho Caja (cm)	Largo Caja (cm)	Bultos por camada	Bultos por pallet	Altura incluido pallet	Carga al bulto	Carga Palletizada	Carga al bulto	Carga Palletizada
Harina tipo 000 4 x 5 kg	Argentina	4	20.00	20.20	21	28	42	8	32	0.99	1,400	1,328	1,050	576
Harina tipo 000 15 x 1kg	Argentina	15	15.00	15.20	17	34	39	9	45	1	1,867	1,764	1,326	810
Harina tipo 000 15 x 0,500gr	Argentina	15	7.50	7.70	12.5	25	31	13	78	0.9	3,734	3,432	2,898	1,404
Harina tipo 0000 4 x 5 kg	Argentina	4	20.00	20.20	21	28	42	8	32	0.99	1,400	1,328	1,050	576

Palletizado: 1,20 x 1,00 x 0,14

Contenedores 40' Standard: 12,00 x 2,35 x 2,39 m - 67,7 m³ - 28.750 kg Carga Max

Contenedores 20' Standard: 5,89 x 2,35 x 2,39 m - 33,2 m³ - 28.180 kg Carga Max