



## Nutrimax

### Rebozador Nutrimax

El Rebozador Nutrimax está elaborado a partir de materias primas propias seleccionadas. El mismo se elabora bajo procesos que permiten obtener un Rebozador con el cual usted logrará preparar las más ricas y crocantes milanesas.

### Pan Rallado Nutrimax

El Pan Rallado Nutrimax se elabora siguiendo los métodos tradicionales de la elaboración de pan. Utilizando el Pan Rallado Nutrimax usted podrá obtener milanesas doradas y más secas, manteniendo el equilibrio justo entre precio y calidad.

Presentación: 0.450 kg

## DATOS LOGISTICOS

REBOZADOR Y PAN RALLADO NUTRIMAX	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
Rebozador Nutrimax 10 x 0.450kg.	Argentina	10	4.50	4.65	11	23	35	13	104	1.03		4,576		1,872
Pan Rallado Nutrimax 10 x 0.450kg.	Argentina	10	4.50	4.65	11	23	35	13	104	1.03		4,576		1,872

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