



BOX DA TRASPORTO ED EVENTPLATE

Box da trasporto ed Eventplate

»I sistemi innovativi - fatti da professionisti per professionisti.«

Proponiamo soluzioni consolidate e curate nel minimo dettaglio per un trasporto e uno stoccaggio sicuro e pulito delle vostre stoviglie. I nostri piatti per eventi assicurano con la loro praticità una presenza che lascia il segno in ogni evento.



FRIES box
Box per trasporto stoviglie
Pagina 4



Esempi di utilizzo
Flessibilità e trasporto
Pagina 5

Vantaggi
dei FRIES box
Pagina 3



Piatti per eventi
Vantaggi e possibilità di utilizzo
Pagina 7

Vantaggi dei FRIES Box

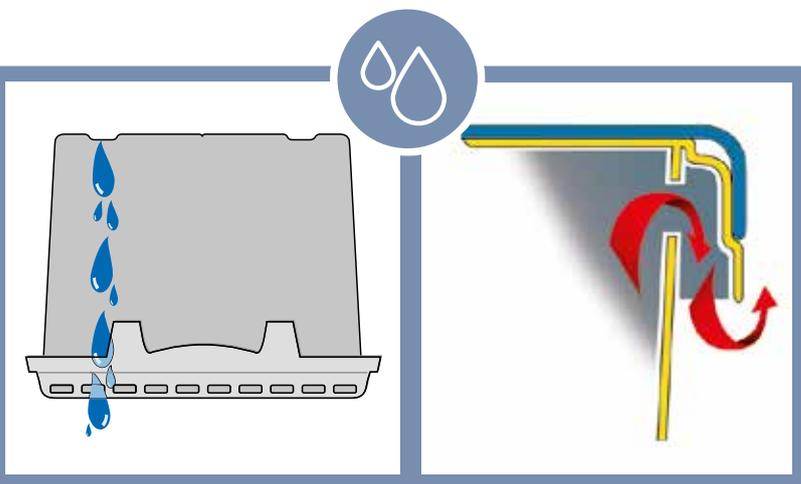
Ergonomici, facili da aprire e trasparenti

I box sono trasparenti e facili da trasportare anche pieni. Il contenuto è confezionato in modo sicuro e pulito e riconoscibile dall'esterno. Così potete mantenere una visione d'insieme!



Lavabili in lavastoviglie e aerabili

I box trasparenti e adatti ai prodotti alimentari sono lavabili in lavastoviglie. Grazie alla forma del box e alle fessure di aerazione, l'acqua può fuoriuscire completamente. Le fessure di aerazione servono per avere un costante ricambio d'aria – i box sono quindi perfetti anche per prodotti alimentari freschi.



Colori e stampa



I coperchi sono disponibili in 5 colori diversi.



Con la stampa a caldo del vostro logo o del vostro marchio potete anche contrassegnare o dare un aspetto del tutto personalizzato ai vostri box.



Box & piatti per eventi

Tutti i vantaggi delle FRIES box e degli piatti per eventi

www.fries-kt.com

Box per il trasporto di stoviglie

»Il sistema di trasporto perfetto di FRIES per la gastronomia ed il catering.«

Con i FRIES box è possibile trasportare ogni tipo di piatto avente un diametro fino a 32 cm in modo sicuro e pulito. Sono perfetti per trasportare anche altri oggetti.

Numeri e misure



Altri vantaggi in breve

- » semplici da maneggiare
- » polipropilene per alimenti
- » utilizzabili in modo flessibile
- » impilabili e poco ingombranti
- » Chiusura con sigillo di sicurezza



Esempi di utilizzo e trasporto

Una misura per un contenuto personalizzato

Grazie al Vary-Tool o ai divisori adatti, è possibile trasportare in modo semplice e sicuro anche le stoviglie più piccole. Inserendo il coperchio, si fissa il Vary-tool.



ca. 60 piatti Ø 19 cm



ca. 24 piatti Ø 26 cm



ca. 56 tazze e sottotazze

Inserto Thermo nel coperchio

FRIES ha una soluzione pronta anche per trasportare le pietanze fredde o calde. Con i pratici inserti Thermo per i box, i vostri prodotti arrivano ancora caldi o freddi al consumatore.



Trasporto e logistica

I box sono perfettamente impilabili e adatti per euro-pallet (1200 x 800 mm). Per il trasporto, possono essere usati anche i nostri pratici carrelli per cesti.



Eventi con accento particolare

Tutto da un unico fornitore

»Durante i ricevimenti potete dire addio all'imbarazzo, perché da oggi avrete sempre libera la mano destra per salutare.«

In un'atmosfera rilassata, per prendere un antipasto e un drink. Godersi una piacevole conversazione con gli altri invitati e avere sempre una mano libera per stringere le mani. Gli piatti per eventi rendono possibile tutto ciò.

Piatti PRO-EVENT



Piatti PRO-EVENT in breve

- » Piatti multiuso in polipropilene
- » lavabili in lavastoviglie
- » leggeri
- » 120 pezzi possono essere contenuti in un FRIES box e pesano meno di 15 kg
- » 18 piatti PRO-EVENT stanno in un cestello per piatti P-18-12+



EVENTPLATE



EVENTPLATE in breve

- » Piatti multiuso in polipropilene
- » lavabili in lavastoviglie
- » a scelta con porta tazze o porta bicchieri
- » 200 pezzi stanno in un FRIES box
- » Colori su richiesta
- » Personalizzazione possibile

Box da trasporto ed Eventplate

La soluzione perfetta per trasportare e stoccare le vostre stoviglie e altri oggetti. Con i nostri piatti multiuso avrete sempre una mano libera.



Box & piatti per eventi

Tutti i vantaggi delle FRIES box e degli piatti per eventi

www.fries-kt.com

Già guardato?

Informatevi sulla varietà dei nostri prodotti.



Sistemi rack 400 x 400

per piccole lavastoviglie
sottobanco



Sistemi rack 500 x 500

per il settore ristorazione



Sistemi rack 600 x 400

per il settore logistico e del
catering



Sistemi rack 600 x 500

per grandi lavastoviglie a
capotta e tunnel di lavaggio



Stoviglie riutilizzabili

per eventi sostenibili e cibo
da asporto



FRIES Kunststofftechnik GmbH

Schützenstraße 19, 6832 Sulz, Austria

Tel.: +43(0)5522 4935 201, Fax: + 43(0)5522 4935 209

info@fries.at, www.fries-kt.com



Packaging



Gastro



Industry racks



Moulding