



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Tableau Charcuterie**

Code Bobet : **25151**

Unité de vente : **Unité**

Charcuterie
Le tableau complète

viande de porc

1/2 porc	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
1/4 porc	500	500	500	500	500	500	500	500	500
1/8 porc	250	250	250	250	250	250	250	250	250
1/16 porc	125	125	125	125	125	125	125	125	125
1/32 porc	62	62	62	62	62	62	62	62	62
1/64 porc	31	31	31	31	31	31	31	31	31
1/128 porc	15	15	15	15	15	15	15	15	15
1/256 porc	7	7	7	7	7	7	7	7	7
1/512 porc	3	3	3	3	3	3	3	3	3
1/1024 porc	1	1	1	1	1	1	1	1	1

produits de charcuterie

Andouille	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille frite	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée frite	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée fumée	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée fumée frite	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée fumée fumée	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée fumée fumée frite	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée fumée fumée fumée	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Andouille fumée fumée fumée fumée frite	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Permet l'affichage des tarifs Charcuterie

- Impression quadri sur PS 2 mm
- Couleur : rouge et gris
- Fil nylon pour suspension
- Dimensions : 80x70 cm
- Poids : 1300 g
- Nettoyage à l'eau tiède ou à l'alcool si utilisation de feutre
- Livré avec une pochette de chiffres adhésifs

UTILISATIONS :

Utiliser les chiffres adhésifs pour indiquer les prix. Possibilité d'utiliser un feutre effaçable à l'alcool pour le marquage des prix

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Tableau Charcuterie

Code BOBET : 25151

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



FABRICATION

- Fournisseur français
- Fabrication française