

STYL'CONFISERIE

Thermo Steph vous propose une gamme complète de plateaux, de calages, de coffrets et de boîtes pour emballer et protéger vos précieux chocolats.



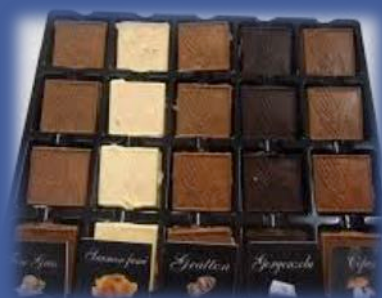
Au service du CHOCOLAT



La transformation du chocolat est un art qui demande beaucoup d'attention. Ce n'est pas un hasard si des maîtres chocolatiers de renom n'ont pas hésité à en faire leurs spécialités.

Il serait donc dommage de ne pas préserver cette douceur avec délicatesse jusqu'au consommateur.

Pour ceci **Thermo Steph** n'a pas hésité à mettre tout son savoir pour imaginer, concevoir et fabriquer des emballages spécifiques pour protéger les chocolats.



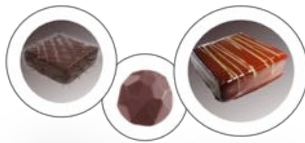
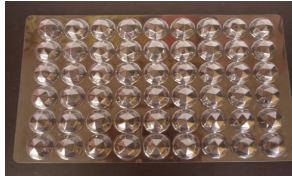
THERMO STEPH

Zone d'activité du Garet

43 330 PONT SALOMON

Tel : 04 77 40 25 00

www.thermo-steph.com



Plateaux de coulage	Forme coulage	Nbre alveoles	Longueur	largeur
Plateau carré	carré lisse	54	340	215
Plateau carré avec stries	carré et strié	56	320	245
Plateau ovale noisette	ovale noisette	54	340	205
Plateau rond diamant	diamant	54	340	205
Plateau malakoff	buchette	45	340	205



Calage	Forme	Nbre alveoles	Longueur	largeur	hauteur
Calage 4 alvéoles	lisse	4 rangées	140	140	24
Calage 2 alvéoles	carré	2	135	80	33
Calage 6 alvéoles	pour 4 à 5 galets	6	195	60	27



Plateau support	Forme	Longueur utile	largeur utile
PM	rectangulaire	95	50
Moyen	rectangulaire	205	95
GM	rectangulaire	240	205



Coffret	Forme	Nbre alveoles	Longueur	largeur	hauteur
Palet 4 alvéoles	demi sphere	4 rangées	115	50	45
Palet 6 alvéoles	demi sphere	6 rangées	195	60	45
Carré 2 alvéoles	carré	2	140	80	35
Carré 4 alvéoles	carré	4	140	140	35
Carré 8 alvéoles	carré	8	205	95	20
Carré 20 alvéoles	carré	20	260	225	20
Pralines 20 alvéoles	rond	20	260	225	24