

56915

Grappin hygiénique, 205 mm, Blanc



Déchargez les produits frais des grands conteneurs à l'aide de ce Croc Hygiénique. Dans le domaine de la viticulture, il peut être employé pour vider les dernières grappes restant dans les hottes pendant les vendanges. Disponible avec des manches télescopiques ou standard.

Données techniques

Article Numéro	56915
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	300 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Longueur	205 mm
Largeur	210 mm
Hauteur	230 mm
Poids net	0,42 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0133 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0266 kg
Tare total	0,0399 kg
Poids brut	0,46 kg
Mètre cube	0,009902 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020569159
Code GTIN-14	15705020569156
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.