

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 |
| 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 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 | 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 |
| Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP) | Oui |
| 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.