70105

Grand mélangeur, Ø31 mm, 1190 mm, Blanc

Ce produit est destiné à mélanger des denrées alimentaires à des températures inférieures à 100°C. Son manche est lisse et conçu pour ménager les mains de l’utilisateur.

Données techniques

Article Numéro	70105
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)[1]	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	120 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	12 Pcs.
Colis Longueur	1200 mm
Colis Largeur	163 mm
Colis Hauteur	33 mm
Diamètre du produit	31 mm
Longueur	1190 mm
Largeur	163 mm
Hauteur	33 mm
Poids net	0,95 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0209 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0418 kg
Tare total	0,0627 kg
Poids brut	1,01 kg
Mètre cube	0,006401 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °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	5705020701054
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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.