

Grappin hygiénique

205 mm, Blanc



Numéro d'article: 56915

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.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	205 mm
Largeur	210 mm
Hauteur	230 mm
Poids net	0,42 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	276 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	200 mm
Colis Largeur	190 mm
Colis Hauteur	170 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0133 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,027 kg
Total Tare Weight	0,0403 kg
Poids brut	0,46 kg
Mètre cube	0,009902 M3
Code GTIN-13	5705020569159
Code GTIN-14	15705020569156
Code de marchandise	39241000

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 56915

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 ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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

Détails de Durabilité

Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
--	-----

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.