

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Filet élastique**

Code Bobet : *Voir tableau ci-dessous*

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

- Matière : * Trame : Fil latex guipé de polyester
* Chaînette (sens longueur) : 100% polyester blanc naturel
- Sans couture

UTILISATIONS :

Pour toutes fabrications de rôtis, de viandes fraîches, pour les roulés de volailles, les saucissons,...
Ce filet peut être utilisé pour des machines automatiques ou manuelles.

N.B.: Pour un diamètre de tube supérieur à 160 mm, merci de consulter notre service commercial.

CONSEILS D'UTILISATION / STOCKAGE :

- Ne jamais mettre au contact avec une flamme.
- Filet testé pour résister à une chaleur non sèche de 175°C
- Stockage : Le produit doit être stocké dans un endroit sec et à l'abri de la lumière entre 8 et 25°C pendant 2 ans maximum

ALIMENTARITE :

Conforme au Règlement UE 10/2011 relatif aux matières plastiques au contact des denrées alimentaires

Nombre de mailles	Tube de diamètre (mm)	Rouleaux	Code Bobet
12	96	rouleau de 50 m	2175
14	110	rouleau de 50 m	2176
16	125	rouleau de 50 m	2177
18	140	rouleau de 50 m	2178
20	160	rouleau de 50 m	2179
22	160	rouleau de 50 m	7448
24	160	rouleau de 50 m	5811

