



FICHE TECHNIQUE



ARTICLE

Désignation : **Fourche 5690**

Code Bobet : **6266 : blanc**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Fourche ultra-hygiénique, adaptée aux établissements vinicoles ou à l'industrie alimentaire en général (viandes, volailles, fruits et légumes).

Description du matériel : polypropylène (PP)

Dimensions : H. 1275 x P. 120 x l. 265 mm

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.: -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

Poids : 1.45 kg

REGLEMENTATION :

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



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Code BOBET : 6266

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.

