



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Passe-sauce Exoglass**

Code Bobet : **20764**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Une qualité et une finesse de filtration uniques grâce à la maille triple du tamis

- Passe-sauce monobloc avec structure en matériau composite Exoglass : solide et indéformable
- Manche plein, ergonomique et isolant de la chaleur - Tenue en température 220°C
- Tamisage fin (maille 0.45 mm): toile fine en triple maille d'acier inoxydable pour une parfaite hygiène
- Croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable
- 2 pattes d'appui pour une parfaite stabilité
- Lavable au lave-vaisselle

Dimensions :

- Longueur avec manche : 410 mm
- Diamètre : 200 mm
- Hauteur : 220 mm
- Poids : 460 grammes

UTILISATION :

- Conçue pour une utilisation intensive
- Utilisable pour tamiser les ingrédients, les farces fines, pour passer les sauces

NORMES :

Ce passe-sauce répond aux règlements ou directives européennes, relatifs aux matériaux et objets destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires

- Règlement UE 10/2011 relatif aux matières plastiques au contact des denrées alimentaires
- Conforme à l'arrêté du 13/01/1976 relatif à l'acier inoxydable au contact des aliments



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Code BOBET : 20764

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

