



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Pompe à saler manuelle**

Code Bobet : **15105**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES



Pompe à saler manuelle

Spécialement conçue pour les boucheries et charcuteries, d'un usage facile, permettant le salage d'un ou deux jambons (autres petits salages, jambonneaux...)

- Réalisée en polyéthylène (alimentaire)
- Facile à nettoyer
- D'un concept permettant une parfaite hygiène
- Dimensions sonde : L. 160 x D. 3.5 mm

Elle se compose d'un réservoir de 1,5 litre (capacité utile 1,2 L) transparent visualisation du niveau sur lequel s'adapte un injecteur muni d'une pompe et d'une sonde 16 cm (acier inoxydable 316 L)

RÉGLEMENTATION :

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



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Pompe à saler manuelle

Code BOBET : 15105

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



MATIERES PREMIERES

- Polyéthylène 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français
- Fabrication française