

70075



Petit mélangeur haute température, Ø31 mm, 890 mm, Blanc



Mélangez les ingrédients dans de grands pots et cuves à l'aide de ce petit mélangeur. Résiste à des températures jusqu'à 175 °C.

Données techniques

Article Numéro	70075
Matériau	Polyamide
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	Oui
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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	275 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	890 mm
Colis Largeur	150 mm
Colis Hauteur	33 mm
Diamètre du produit	31 mm
Longueur	890 mm
Largeur	160 mm
Hauteur	33 mm
Poids net	0,92 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0164 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0328 kg
Tare total	0,0492 kg
Poids brut	0,97 kg
Mètre cube	0,004699 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	175 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °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
Code GTIN-13	5705020700750
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Denmark

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.