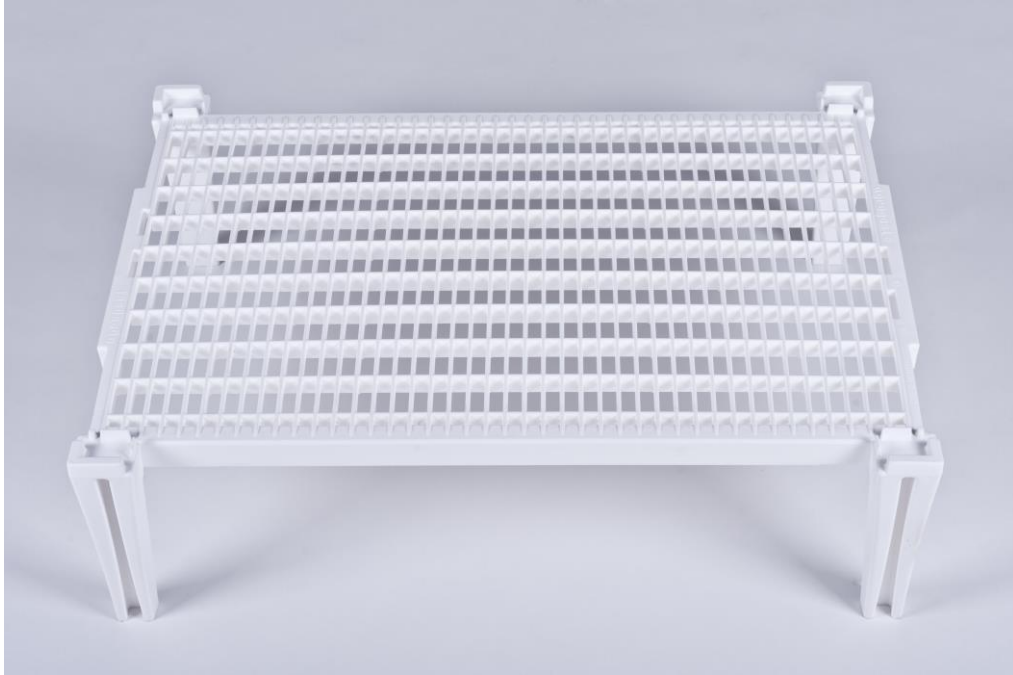


Dokument erstellt und ausgestellt da RAQ

Prämisse: Dies ist ein Datenblatt, das das verkaufte, Produkt beschreibt. Die genannten Temperaturwerte sind aus Anleitung für die optimale Verwendung des Produkts unter sicheren Bedingungen für Bediener und Produkthygiene

| Artikelnummer | Materialien | Größe (in mm) | Implementierungsprozess |
|---|--|--|---|
| GRPE7658/210-180-150 130 | PP | 760X580 VERFÜGBARE HÖHEN 130-150-180-210 | Spritzen von Formteilen mit transparentem Kunststoffgranulat mit Master (Färbung) |
| Farbe | Weiss X | Blau X | Andere: |
| Funktionen | Stapelbare Palette bis (ca. 1,80 m), für Lebensmittel, kosmetische oder zootecnische Zwecke | | |
| Einhaltung von Food Contact | Ja X keine Nutzungsbeschränkungen: | | |
| Schlüsselanwendungen | Molkerei X | Fleisch X ◊ Brot/Pasta | Gemüse X Fisch X |
| Reaktionsfähigkeit auf Betriebstemperaturen | (-30 /+80 °C,) bei wiederholter Anwendung. Für eine längere Lebensdauer vermeiden Sie es, das Produkt unter Hitzestress gewaltsam handzuhaben. (d.h. z. B. gerade aus einem Gefrierschrank oder einer Auftauzelle herausgenommen). | | |
| Maximale Belastung | maximal, ca.30 kg | | |
| Stapeln | Ja | Nein | Stapeln von maximal 10 Paletten |
| Empfindlichkeit beim Reinigen | Ja (inertes Wasserprodukt). Längere Verwendung von Salpetersäure oder Soda in Lösung, beim Waschen, kann im Laufe der Zeit die Oberfläche rauer machen. | | |
| Lichtempfindlich | Ja | | |
| Haltbarkeit | Das Produkt ist für mindestens 10 Jahre ab Kaufdatum haltbar, unter Berücksichtigung des häufigen, richtigen Gebrauchs und der industriellen, sanitären Reinigung | | |
| Funktionen | Unterstützung für manipulierte und transformierende Lebensmittelartefakte. | | |

Dokument erstellt und ausgestellt da RAQ

| Artikelnummer | Materialien | Größe (in mm) | Implementierungsprozess |
|---|--|---------------|-------------------------|
| Fotovorschlag: Stapelbare Gitter/Palette |  | | |
| Lieferung von Artefakten | Dieses Artefakt wurde in Übereinstimmung der Hygienevorschriften mit Materialien, welche in Kontakt mit Lebensmitteln innewohnen; hergestellt und geliefert, es ist jedoch eine Empfehlung, das Produkt vor dem Gebrauch zu waschen, bevor es in Kontakt mit Lebensmitteln verwendet wird, insbesondere in Risikobereichen (weiße Räume, verderbliche Produktverpackungen usw....) | | |