


Dokument erstellt und ausgestellt da RAQ

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

Artikelnummer	Materialien	Größe (in mm)	Implementierungsprozess
GFP 39	PP	Dimensionen: mm 635x440xh120 Interne Abmessungen: mm 595x395xh100	Spritzen von Formteilen mit transparentem Kunststoffgranulat mit Master (Färbung)
Farbe	Weiss X	Blau X	sonstige: jede gewünschte Farbe
Funktionen	Stapelbare Box (Kiste) am Boden geschlossen und gerillte Wände für Lebensmittel, kosmetische oder zotechnische Zwecke.		
Einhaltung von Food Contact	Ja X keine Nutzungsbeschränkungen:		
Schlüsselanwendungen	Gemüse X	Fleisch X Molkerei	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.5 kg Das Produkt gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.		
Stapeln	Ja X	Nein	Stapeln Sie bis zu 15 Kassetten
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: Stapelbox			
Lieferung von Artefakten	<p>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....)</p>		