# BACINELLA GASTRONORM POLICARBONATO 1/2 cm.32,5x26,5x20 capacità lt.14,4

## Bacinelle gastronorm policarbonato

**CODICE**
0550704510000

**MARCA**

**MATERIALE**
Policarbonato

**CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia
Pizza - Pasticceria
Macelleria lavorazione carni
Bar - Fast Food
Esposizione vendita

## DESCRIZIONE

vedi prodotto online

UTILIZZO:
Bacinella in policarbonato per esporre e conservare gli alimenti in frigorifero o congelatore.
Altissima resistenza agli urti ed alle abrasioni. Non ingiallisce.
All'interno il contatto degli alimenti su superfice liscia garantisce un facile distacco.
E' presente una scala graduta in litri per facilitare eventuali controlli.
Impilabili per risparmio di spazio ed inseribile in frigovetrine per ingredienti da pizzeria (Saladette).

MATERIALE:
Policarbonato Makrolon 2456 trasparente,

CARATTERISTICHE:
- Temperatura da -40° +100°C.
- Conforme al contatto con tutti gli alimenti fino a 30 giorni a temperatura ambiente o oltre i 6 mesi a temperatura di refrigerazione o congelamento.
- Lavabili in lavastoviglie.
- Made in Italy.

CONFORMITA':
- Regolamento (CE) n. 1935/2004
- Regolamento (CE) n. 1895/2005 (derivati epossidici)
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 (GMP)
- Regolamento (EU) n. 10/2011 e succ. agg (ultimo Reg. (UE) n.1183/2012)
- Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche;

# BACINELLA GASTRONORM POLICARBONATO 1/2 cm.32,5x26,5x20 capacità lt.14,4

## Bacinelle gastronorm policarbonato

**CODICE**
0550704510000

**MARCA**

**MATERIALE**
Policarbonato

**CATEGORIE PROFESSIONALE**

Cucina Gastronomia
Pizza - Pasticceria
Macelleria lavorazione carni
Bar - Fast Food
Esposizione vendita

## DESCRIZIONE

vedi prodotto online

- DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.
- Presenza minima di "BISFENOLO A" entro i limiti di legge.