SOLUZIONIFOODSERVICE

FALSO FONDO GASTRONORM POLICARBONATO FORATO 1/1 cm.47,2x26,7

INSERTO RIALZO FONDO cm. 47.2×26.7 altezza cm. 1.8 CON FORI cm. 1.0 PER TEGLIA GASTRONORM 1/1





SOLUZIONIFOODSERVICE

UTILIZZO:

Falso fondo forato di rialzo per teglie bacinelle gastronorm. Indicato per scolare alimenti.

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

