

Von RAQ verfasstes und ausgestelltes Dokument

**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
TGRA	PP	1230x380x24sp 1230x230x24sp 1100x320x24sp 1100x380x24sp	Spritzen von Formteilen mit transparentem Kunststoffgranulat mit Master (Färbung)
Farbe	Weiss X	Blau	Andere: .....
Funktionen	Gitter Tablar, für Lebensmittel und kosmetische Zwecke.		
Einhaltung von Food Contact	Ja X keine Nutzungsbeschränkungen:		
Schlüsselanwendungen	Molkerei X	Fleisch X $\diamond$ Brot X	$\diamond$ Fisch $\diamond$ Gemüse
Reaktionsfähigkeit auf Betriebstemperaturen	(- 40/+ 110 °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. Gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.		
Stapeln	Ja	Kein X	Stapeln Sie auf das Maximum ..... Raster
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.		

Von RAQ verfasstes und ausgestellt Dokument

Artikelnummer	Materialien	Größe (in mm)	Implementierungsprozess
<b>Fotovorschlag: Gitterplatte</b>			
<b>Lieferung von Artefakten</b>	<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>		