

SCHEDA TECNICA GRIGLIA IMPILABILE

CODICE ARTICOLO: GRPE76-58/210-180-150-130

DESCRIZIONE ARTICOLO: GRIGLIA IMPILABILE

MATERIALE: POLIPROPILENE ALIMENTARE (PP)

DIMENSIONI: mm 760x580x 210 o 180 o 150 o 130

METODOLOGIA DI PRODUZIONE: STAMPAGGIO AD INIEZIONE

RESISTENZA ALLE TEMPERATURE DI ESERCIZIO: -30, + 80 °C

IDONEITA' AL CONTATTO ALIMENTARE: TUTTE LE GRIGLIE E TAVOLE IN POLIPROPILENE ALIMENTARE SONO RIGOROSAMENTE REALIZZATE CON MATERIE PRIME CERTIFICATE E SONO IDONEE AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI, IN CONFORMITA' AI REGOLAMENTI E DIRETTIVE CE E AL DECRETO MINISTERIALE NAZIONALE: **REGOLAMENTO CEE 10/2011**, REGOLAMENTO CE 1935/2004, REGOLAMENTO CE 2023/2006, DIRETTIVA CE 19/2007, DIRETTIVA CE 2002/1972, DECRETO MINISTERIALE NAZIONALE DEL 21/03/1973 E S.M.

UTILIZZI: PER SALAGIONE, ASCIUGATURA E STAGIONATURA FORMAGGI

CONSIGLIATA PER FORMAGGI TIPO: PECORINO TOSCANO, PECORINO SARDO, CAPRINI, CACIOTTE, GOUDA, TOMINI, MUFFETTATI, CASCAVAL

VANTAGGI: LA GRIGLIATURA SUPERFICIALE CONSENTE ALLA FORMA UNA NOTEVOLE AERAZIONE CONSENTENDO MINORI RIVOLTAMENTI E MINOR FORMAZIONE DI MUFFA. LA MISURA EUROPALLETTIZZABILE CONSENTE UNA FACILE E COMODA MANOVRAABILITA' ALL'INTERNO DELLE CELLE-MAGAZZINI DI STAGIONATURA.

LAVAGGI: GLI ARTICOLI IN PP SI CONSIGLIA DI LAVARLI CON SOLUZIONI BASICHE CLORINATE AL 1 / 2 % , OPPURE SOLUZIONI ACIDE SEMPRE AL 1 / 2 %. SI CONSIGLIA INOLTRE DI NON UTILIZZARE SOLUZIONI CON ACIDO NITRICO, IN QUANTO NEL TEMPO DETERIORA LA QUALITÀ DEL MATERIALE PLASTICO.

