



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

## SCHEDA TECNICA GRIGLIA IMPILABILE IFT

**CODICE ARTICOLO:** 005130

**DESCRIZIONE ARTICOLO:** GRIGLIA IMPILABILE **MATERIALE:** POLIPROPILENE ALIMENTARE (PP)

**DIMENSIONI:** mm 760x580x 180

**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 , ECC.

**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 MANOVRABILITA' 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.

TECNOLATTE S.R.L.

Documento generato elettronicamente, pertanto non necessita di firma