

Les spécificités produit

■ Sans EDTA, Sans amidon de maïs, Sans ammonium quaternaire, Sans bisphenol A, Sans chlore, Sans parfums, Sans phtalates, Sans polyphosphates



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	TEST DE DEGRADATION DES HUILES DE FRITURE
Descriptif produit :	Mesure la qualité de l'huile de friture. Colis de 6 testeurs
Pays de transformation :	Allemagne
Descriptif physique de l'unité d'usage :	TESTEUR A POIGNEE A TREMPER DANS L'HUILE DE FRITURE POUR TEST DES COMPOSES POLAIRES
Produit biocide :	Non
	<i>Conforme avec la réglementation concernant les matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires</i>
Durée de vie totale du produit (jours) :	270
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans EDTA, Sans amidon de maïs, Sans ammonium quaternaire, Sans bisphenol A, Sans chlore, Sans parfums, Sans phtalates, Sans polyphosphates
Taux de TVA :	TVA normale - 20%
Code nomenclature douanière :	90251920 - Thermomètres et pyromètres, non combinés à d'autres instruments, électroniques

Conseils d'utilisation

Matériel nécessaire :	HUILE A TEMPERATURE SUPERIEURE A 40°C
Température d'utilisation :	40 à 170°C
Conseil d'utilisation:	PLONGER LE TESTEUR JUSQU'AU TRAIT DANS DE L'HUILE A PLUS DE 40°C - PRENDRE SOIN DE LA ZONE DE TEST - NETTOYER A L'EAU SAVONNEUSE - NE PAS UTILISER D'ABRASIF SUR LA ZONE DE TEST

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	1.2	1.32	1	Pièce unitaire			4029547013607
Colis	7.2	8.52	6	Pièce unitaire		600x400x250	
Couche	28.8	0	24	Pièce unitaire	4		
Palette	172.8	220	144	Pièce unitaire	24	1200x800x1650	