FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	484-1116	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Testeur d'huile SARO pour friteuse modèle 4853

GTIN	4017337066896
ORIGINE	Chine
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	38220000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Bandelettes de test jetables pour huile de friture
- Mesure la qualité de l'huile en 2 minutes dans de l'huile froide
- Utilisation d'une échelle colorimétrique
- Mesure les acides gras
- Plage de mesure : 0 - 5,0 mg/g
- Conditionnement : 50 pièces/boîte
- Dimensions : L 41 x P 108 x H 41 mm
- Dimensions de l'emballage : L 490 x P 260 x H 240 mm
- Poids (net/brut) : 0,22 / 0,06 kg

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	484-1116	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Testeur d'huile SARO pour friteuse modèle 4853**

GTIN	4017337066896
ORIGINE	Chine
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	38220000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- À utiliser uniquement pour déterminer la qualité de l'huile de friture.
- Ne pas mettre en contact avec des aliments ou de l'eau potable.
- À utiliser exclusivement dans de l'huile froide. Ne pas tester dans de l'huile chaude afin d'éviter toute blessure.
- Tenir hors de portée des enfants, car de petites pièces pourraient être avalées.
- Éliminer les matériaux d'emballage en toute sécurité afin d'éviter tout risque d'étouffement.
- Éliminer correctement après utilisation.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

FABRICANT	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.