

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Systemes logistiques



Numéro de l'article	Article Désignation	Poids propre en grammes	Dimensions en mm		
			Longueur	Largeur	Hauteur
6078	FPZ Couverture en plastique gris sans ergots de maintien du cadre	6'300	1200	800	20/20
4323	FPR cadre de palette 80/120 gris (standard)	9'600	1200	800	400
4999	FPR cadre pour palettes 80/120 gris (renforcé)	12'500	1200	800	400
5368	FPR cadre à palettes 80/120 gris EUROFOLD	9'600	1200	800	400

MATÉRIEL

- Polyéthylène (PEHD) comme matériau de base
- Mélange maître
- Regranulat de processus de la même charge (circuit fermé, sans matériau recyclé d'autres lots)
- Tous les matériaux utilisés sont conformes aux réglementations alimentaires

VERSION

- Emballage pour le stockage et le transport de biens et de tous types de denrées alimentaires
- Adapté aux environnements hygiéniques et humides
- Résistant à la corrosion et aux intempéries
- Inodore et sans goût
- Haute résistance aux produits chimiques et aux acides
- Version standard: gris

APPLICATIONS

- Systemes logistiques réutilisables
- Stockage peu encombrant
- Bonne maniabilité grâce à un poids léger

ENVIRONNEMENT

- Recyclage du HDPE non contaminé possible
- HDPE éliminable sans danger
- Les colorants sont sans métaux lourds

PRODUCTION / ASSURANCE QUALITÉ

- Certifié ISO 9001
- Air soufflé filtré à faible teneur en germes
- Normes d'hygiène

ADMISSION

- UE 10/2011
- CE 1935/2004
- UE 2023/2006 ; UE 282/2008
- UE 94/62 CE
- UE 197/2006 (REACH) ; UE 219/2009

MIGRATION

Basé sur des expériences de migration avec des échantillons tests fabriqués à partir de cette matière première : Avec des simulants alimentaires standard A, B, D1 et D2 à 40° C pendant 10 jours, l'expérience montre que dans ces conditions, la limite de migration totale ne dépasse pas 10 mg/dm². En outre, aucune substance mentionnée dans 10/2011/EC n'est libérée en quantité détectable.

STABILITÉ EN STOCKAGE (SANS CONTENU)

- Lorsqu'il est stocké correctement (dans un endroit sec, sans exposition au soleil, à des températures entre 5°C et 30°C), le produit est conservable jusqu'à deux ans après la date de production.