

Brenta srl - Via Industria, 16 | tel. +39.041.5151511 30010 Camponogara (VE) - Italy P. Iva 02423060272 | www.brentasrl.com

fax +39.041.4174216

SCHEDA TECNICO INFORMATIVA TECHNICAL SHEET

Articolo: 3190 Aggiornamento 13.06.2018 Article Updated

La presente nota informativa è stata redatta in conformità con le disposizioni UNI 10913-2001 (dispositivi di protezione individuale: nota informativa). Il contenuto della nota informativa deve essere considerato quale riferimento indispensabile ai fini dell' informazione dell'utilizzatore finale e perciò del corretto impiego del DPI. Se ne consiglia pertanto l'attenta lettura.

This briefing has been prepared in accordance with the provisions UNI 10913-2001 (personal protective equipment: note). The content of the notice must be regarded as necessary reference for the information to the end user and therefore the proper use of PPE. Therefore advised to carefully read.

1. Definizione del prodotto e fabbricante Definition of the product and the manufacturer

Prodotto: Filtro Alimenti Etamine Product: Food Filter (Etamine)

Codice: 3190

Code

Marchio: Crown Chef

Brand

Formato: Busta in PE - 25 pezzi

Format: PE bag - 25 pieces

Fabbricante: Brenta srl – Via Industria 16, 30010 Camponogara (Ve)- Italia

Manufacturer

2. Descrizione generale del Prodotto Overview of the Product.

Panno filtro monouso in poliammide TNT, dotato di trama ad alta filtrazione, antistrappo e con superficie goffrata. Colore bianco.

Disposable strain cloth filter made of polyamide non woven, high filtering pattern structure, tear-proof and embossed surface. White color.

3. Conformità

Compliance

Contatto Alimentare - Food Use Reg. (EU) 10/2011

Reg. 1935/2004

Prodotto idoneo al contatto con tutti gli alimenti fino ad una temperatura massima di 100°C. Product suitable for contact with all foods up to a maximum temperature of 100 °C.

4. Informazioni Tecniche di Prodotto

Product Technical Information

| Misura <i>Size</i> | | |
|----------------------------------|-------|--|
| Dimensioni (cm) <i>Size</i> | 75x75 | |
| Peso minimo (gr) Minimum weight | 29 | |
| Spessore (gsm) Thickness | 50 | |

Quality check – per singolo lotto fatto in Italia - for each batch

5. Lotti, numero ordine e scadenze Lots, order number and expiry date

La produzione è individuata per lotti secondo una sequenza tracciabile ordine-produzione. *The production is detected in batches in a sequence order-traceable production.*

6. Packaging ed etichettatura Packaging and labeling

6.1 Imballo primario Primary pack

I panni sono confezionati in buste in PE contenenti 25 pezzi. Strain cloths are packed in PE bags containing 25 pieces.

6.2 Imballo secondario Secondary pack

4 buste in PE per cartone.

4 bags per carton.

| Tipo | Ondulato |
|----------------------------|-----------------|
| Туре | Waved |
| Dimensioni (mm) Dimension | 350 x 300 x 250 |
| Colori <i>Colors</i> | 1 |

6.3 Ean, ITF, unità logistiche Ean, ITF, Logistic units

| Ean Code | 4015544319002 |
|--|----------------|
| ITF Code | 08000697012746 |
| Colli per strato (EPAL) Cartons per layer | 8 |
| Strati per pallet Layers per pallet | 7 |

7. Stoccaggio e avvertenze d'utilizzo Storage and warnings

7.1 Componenti o parti Components or parts

Ai fini dell'impiego del prodotto non si richiede l'utilizzo di alcun accessorio specifico né parti di eventuale ricambio.

The product does not require any accessory or replacement parts.

7.2 Informazioni di impiego Usage information

Campi di impiego minimi: lavorazione alimenti, catering, ristorazione. Il prodotto è fornito quale dispositivo non sterile e come tale deve essere inteso dall'utilizzatore (non è quindi da usarsi in ambienti sterili); e' inoltre un dispositivo monouso. Nessun particolare disposizione è richiesta eccetto che per il contatto del prodotto con materiali tossici e patogeni. Verificare preventivamente che il prodotto sia idoneo alle condizioni di utilizzo alle quali si intende sottoporlo e, in caso di dubbio contattare il rivenditore di riferimento.

Fields of application: food processing, catering. The product provided is a non sterile device and as such should be understood by the user (it is not suitable to sterile environments); it is a disposable device. No special provision is required except for the contact of the product with toxic materials and pathogens. Check in advance that the product is suitable for the conditions of use you intend to submit it, and if in doubt contact your dealer reference.

7.3 Stoccaggio Storage

Tenere il prodotto in ambiente fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Un'eccessiva esposizione ai raggi solari e/o UV derivanti da lampade fluorescenti crea deterioramento del prodotto.

Keep the product in a cool and dry place, away from heat sources and direct sun rays. Excessive exposure to sunlight and/or UV resulting from fluorescent bulbs creates deterioration.

7.4 Smaltimento Disposal

Lo smaltimento del prodotto deve seguire la normativa vigente nel paese di competenza. *The product disposal should follow the current regulation in the country of competence.*