Pulvérisateur alimentaire à pression **code: 270875**

Idéal pour : graisser les moules à pâtisserie, appliquer des additifs et des arômes alimentaires, mouiller la pâte à pain.
Pulvérisation d'une couche parfaitement uniforme d'un produit.
Fonction de pulvérisateur à pression dans la cuisine sans avoir besoin d'utiliser des appareils lourds.
Fabriqué en polymère très durable – PEHD.
Fond large du flacon, assurant la stabilité.
Joints en silicone qui ne nécessitent pas de graissage.
Un embout réglable capable de changer de position à 360°.
Le tuyau d'aspiration est équipé d'un filtre pour éviter toute obstruction.
Une graduation de mesure pour un contrôle facile du niveau de liquide.
Un dispositif de protection contre l'aspiration du couvercle.
Pression : 2,2 bar.
Poids : 0,59 kg.





CARACTÉRISTIQUES

Longueur manche (mm)	130
Ne convient pas à	Lave-vaisselle
Type d'emballage	Boîte
Largeur (mm)	140
Profondeur (mm)	220
Hauteur (mm)	330
Dimensions	140x220x(H)330

Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire
Volume maximale (L)	1.87
Volume utilisable (L)	1.5

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369270875
Code Intrastat	84248970
Quantité par carton d'exportation	8
Unité de vente par palette	120
Longueur du carton d'exportation (mm)	680

Largeur de boîte d'exportation (mm)	340
Hauteur des cartons d'exportation (mm)	350
Pays d'origine	Pologne
Quantité d'emballage GS1	1
Poids brut (kg)	0.78
Poids net (kg)	0.55