

Fiche technique Fisher référence : 2531-10



Nom :

Allonge d'abattoir, en inox, longueur 22 cm - Ø 10 mm, charge max 150 kg, FISCHER réf : **2531-10**

Utilisation :

Cette allonge d'abattoir professionnelle vous permettra d'accrocher vos quartiers de viande en toute sécurité. Une extrémité est pointue et l'autre non.

Fiche technique :

Matière	Inox
Taille	longueur 22 cm - Ø 10 mm
Charge max	150 kg

Informations complémentaires :

Attention, si le poids que vous accrochez à cette allonge se rapproche trop de la charge max, elle risque de se déformer.

En effet la charge que supporte l'allonge comprend le poids du quartier de viande, mais aussi la force exercée pour le pendre ainsi que la force nécessaire au travail de cette viande (couper, désosser, ...).

La charge max de 150 kg ne comprend pas la force exercée pour accrocher l'animal ou le désosser. En travaillant la viande on tire, on appuie, ... ce qui peut amener à dépasser cette charge max.

Ainsi, nous vous conseillons de toujours prendre une marge de sécurité surtout si vous travaillez la viande sur l'allonge.

Toute garantie est exclue pour les détériorations ou accidents provenant notamment de négligences, défauts d'entretien ou d'utilisation du produit.

Normes :

Tous les articles FISHER répondent aux exigences réglementaires Européennes concernant l'aptitude au contact alimentaire. Ils sont conçus en conformité avec les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) visant à identifier et maîtriser les dangers significatifs au regard de l'hygiène des denrées alimentaires.

Cette allonge d'abattoir Fischer répond donc aux normes HACCP et peut donc être utilisée en milieu professionnel.