

56236

Pelle manche droit, 1035 mm, Jaune



Cette Pelle possède une structure monobloc permettant d'éliminer les zones où les bactéries ont tendance à s'accumuler. Sa surface lisse en facilite le nettoyage, elle convient donc parfaitement au transport d'ingrédients ou de grandes quantités de déchets alimentaires. Ce produit est idéal pour pelleter d'un conteneur à un autre, par exemple.

Données techniques

Article Numéro	56236
Taille du godet, l x L x H	379 x 345 x 90 mm
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	75 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1190 mm
Colis Largeur	265 mm
Colis Hauteur	365 mm
Longueur/Profondeur	1035 mm
Largeur	346 mm
Hauteur	140 mm
Poids net	1,65 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,088 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1582 kg
Total Tare Weight	0,2462 kg
Poids brut	1,9 kg
Mètre cube	0,050135 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

Code GTIN-13	5705020562365
Code GTIN-14	15705020562362
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.