

56752

Pelle à main, 1 L, Vert



Légère et durable, cette pelle à main 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.

Données techniques

Article Numéro	56752
Contenu	1 L
Contenu	33,81 Fl oz
Matériau	Polypropylène
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)	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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	12 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	672 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	580 mm
Colis Largeur	385 mm
Colis Hauteur	130 mm
Longueur	350 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,15 kg
Poids carton	0,0329 kg
Tare total	0,0329 kg
Poids brut	0,18 kg
Mètre cube	0,00385 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
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Code GTIN-13	5705020567520

Code GTIN-14	15705020567527
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	Denmark

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.