56016

Pala ergonomica, 345 mm, Amarillo

Use esta pala ergonómica y duradera para trasladar grandes cantidades de residuos alimentarios o ingredientes de alimentos. Su diseño ergonómico tiene en cuenta la postura de trabajo del usuario, y resulta idóneo tanto para trabajar a nivel del suelo como para mover grandes volúmenes de un contenedor a otro.

Datos técnicos

Número de Artículo	56016
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	380 x 340 x 90 mm
Material	Polipropileno Aluminio anodizado
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)[1]	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	60 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	45 Pzas.
Caja Longitud	1310 mm
Caja Ancho	345 mm
Caja Altura	225 mm
Longitud	1310 mm
Ancho	345 mm
Altura	225 mm
Peso Neto	1.86 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE))	0.053 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.1748 kg
Tare total	0.2278 kg
Peso Bruto	2.09 kg
Metro cúbico	0.101689 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020560163
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen	Denmark

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.