

56049

# Pelle ergonomique ajourée, 350 mm, Noir



Adaptée à tous les secteurs d'industrie, cette Pelle Ergonomique est ajourée pour permettre une évacuation rapide de l'eau et autres liquides issus des produits alimentaires.

# Données techniques

Article Numéro	56049
Taille du godet, l x L x H	380 x 340 x 90 mm
Matériau	Polypropylène Aluminium anodisé
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	60 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	1145 mm
Colis Largeur	350 mm
Colis Hauteur	220 mm
Longueur	1305 mm
Largeur	350 mm
Hauteur	220 mm
Poids net	1,69 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,053 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Tare total	0,2278 kg
Poids brut	1,92 kg
Mètre cube	0,100485 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. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020560491
<b>Code de marchandise</b>	39241000
<b>Pays d'origine</b>	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