

56115

Pala ergonomica, 340 x 270
x 75 mm, 1280 mm, Blanco



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

Datos técnicos

Número de Artículo	56115
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	340 x 270 x 75 mm
Material	Polipropileno Aluminio anodizado
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Design Registration No.	Design No. UK2072052
Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	60 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pzas.
Caja Longitud	1280 mm
Caja Ancho	271 mm
Caja Altura	200 mm
Longitud	1280 mm
Ancho	271 mm
Altura	200 mm
Peso Neto	1,56 kg
Peso de bolsa	0,0874 kg
Peso de carton	0,0874 kg
Tare total	0,1748 kg
Peso Bruto	1,73 kg
Metro cúbico	0,069376 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	5705020561153
Codigo GTIN-14	5705020561153

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.