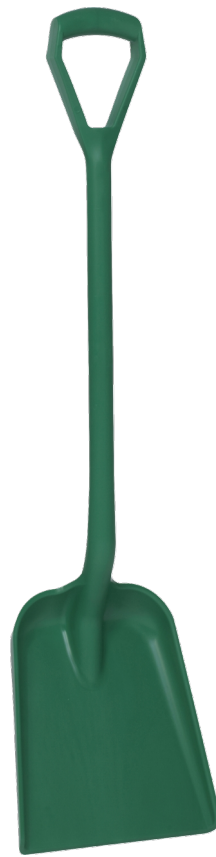


56252

Pala, 327 x 271 x 50 mm,  
1040 mm, Verde



Esta pala de una pieza elimina esas zonas en las que pueden acumularse bacterias. Con una superficie lisa para facilitar su limpieza, es ideal para trasladar ingredientes de alimentos o grandes cantidades de residuos alimentarios. Producto idóneo para mover grandes volúmenes de un contenedor a otro.

# Datos técnicos

Número de Artículo	56252
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	327 x 271 x 50 mm
Material	Polipropileno
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)	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
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	75 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	15 Pzas.
Caja Longitud	1190 mm
Caja Ancho	265 mm
Caja Altura	365 mm
Longitud	1040 mm
Ancho	271 mm
Altura	120 mm
Peso Neto	1,26 kg
Peso de bolsa	0,0874 kg
Peso de carton	0,2 kg
Tare total	0,2874 kg
Peso Bruto	1,55 kg
Metro cúbico	0,033821 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 <sup>3</sup>	-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
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Codigo GTIN-13	5705020562525

<b>Codigo GTIN-14</b>	15705020562522
<b>Codigo de mercancía</b>	39241000
<b>País de Origen</b>	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.