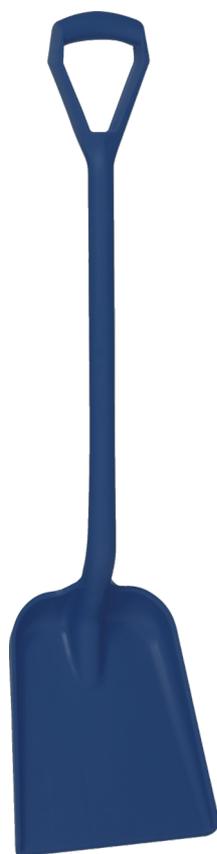


562599



Pala, Metal Detectable, D-Grip, 327 x 271 x 50 mm, 1040 mm, Azul metálico



Ligera y duradera, esta pala metaldetectable 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. La detectabilidad de metales permite el uso durante la producción en superficies en contacto con alimentos. Puede probarse con el kit de calibración (111199).

Datos técnicos

Número de Artículo	562599
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	327 x 271 x 50 mm
Material	Polipropileno Aditivo ferroso
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) 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
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	Si
Cantidad por Caja	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	60 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	15 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1180 mm
Caja Ancho	260 mm
Caja Altura	370 mm
Longitud/Profundidad	1040 mm
Ancho	271 mm
Altura	120 mm
Peso Neto	1.4 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.42 kg
Total Tare Weight	0.42 kg
Peso Bruto	1.82 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 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
Metal Detectable	Si
Codigo GTIN-13	5705025625997

Codigo GTIN-14	15705025625994
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.