56693

Pelle à main, Détectable, 0,5 L, Bleu

Légère et durable, cette pelle à main ergonomique est détectable par les détecteurs de métaux. Sa conception monobloc évite les contaminations bactériennes, et sa surface lisse en facilite le nettoyage. Idéale pour transporter des ingrédients dans les zones de production agroalimentaire. Le kit de test Vikan (11113) permet de tester la détectabilité du produit.

Données techniques

Article Numéro	56693
Contenu	0,5 L
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire[1]	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)[1]	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	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	120 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	180 mm
Longueur	310 mm
Largeur	85 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,135 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Tare total	0,018 kg
Poids brut	0,15 kg
Mètre cube	0,002635 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.[3]	-20 °C
PH min. en concentration d’utilisation	2 pH
PH max. en concentration d’utilisation	10,5 pH
Metal Detectable	Oui

Code GTIN-13	5705022032316
Code GTIN-14	15705028032324
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	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

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.