

56703

## Pelle à main, 2 L, Bleu



Légère et durable, cette pelle à main possède une structure monobloc permettant d'éliminer les zones où les bactéries ont tendance à s'accumuler. Sa surface lisse en facilite le nettoyage, elle convient donc parfaitement au transport d'ingrédients ou de grandes quantités de déchets alimentaires.

# Données techniques

Article Numéro	56703
Contenu	2 L
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur	600 mm
Colis Largeur	380 mm
Colis Hauteur	285 mm
Longueur	390 mm
Largeur	150 mm
Hauteur	130 mm
Poids net	0,24 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,055 kg
Tare total	0,055 kg
Poids brut	0,29 kg
Mètre cube	0,007605 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
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020567032

<b>Code GTIN-14</b>	15705020567039
<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
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.