

56733

Pala de mano, 327 x 271 x  
50 mm, 550 mm, Azul



Ligera y duradera, esta pala de mano 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.

# Datos técnicos

Número de Artículo	56733
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
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	12 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	240 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	48 Pzas.
Caja Longitud	600 mm
Caja Ancho	335 mm
Caja Altura	320 mm
Longitud	550 mm
Ancho	275 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0,51 kg
Peso de carton	0,0363833333333333 kg
Tare total	0,0363833333333333 kg
Peso Bruto	0,55 kg
Metro cúbico	0,016638 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	5705020567339
Codigo GTIN-14	15705020567336
Codigo de mercancía	39241000

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.