

56734

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



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	56734
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	327 x 271 x 50 mm
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
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
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
Complies with ADR regulations regarding transport of dangerous goods	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	12 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	240 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	48 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	600 mm
Caja Ancho	335 mm
Caja Altura	320 mm
Longitud/Profundidad	550 mm
Ancho	275 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0.51 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.038 kg
Total Tare Weight	0.038 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 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
Codigo GTIN-13	5705020567346
Codigo GTIN-14	15705020567343
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.