

567399



# Pala de mano, Metal Detectable, 275 mm, Azul metálico



Esta pala de mano metaldetectable de diseño ergonómico es ligera y duradera. Estructura de una pieza que evita la contaminación bacteriana y con una superficie lisa para facilitar su limpieza. Ideal para trasladar ingredientes en áreas de producción de alimentos. La detección de metales puede confirmarse mediante el kit de calibración Vikan (111199).

# Datos técnicos

Número de Artículo	567399
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 <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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
Cantidad por Caja	12 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	192 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	0.6 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0383 kg
Total Tare Weight	0.0383 kg
Peso Bruto	0.64 kg
Metro cúbico	0.016638 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °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
Min. Bars pressure	0 Bar
Metal Detectable	Si
Codigo GTIN-13	5705025673998
Codigo GTIN-14	15705025673995

<b>Código de mercancía</b>	39241000
<b>País de Origen Código ISO</b>	DK
<b>País de Origen</b>	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.