

56905

Tenedor, 1275 mm, Blanco



Use este tenedor higiénico para descargar productos frescos de grandes contenedores durante operaciones de cosecha. Presenta un mango reforzado con un tubo interior de aluminio y diseño ergonómico para evitar los dolores de espalda. La unión de cuello reforzado favorece un uso de alto desempeño.

Datos técnicos

Número de Artículo	56905
Material	Polipropileno
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)	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
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	60 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pzas.
Caja Longitud	1275 mm
Caja Ancho	265 mm
Caja Altura	120 mm
Longitud	1275 mm
Ancho	265 mm
Altura	120 mm
Peso Neto	1,45 kg
Peso de bolsa	0,0874 kg
Peso de carton	0,0874 kg
Tare total	0,1748 kg
Peso Bruto	1,62 kg
Metro cúbico	0,040545 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 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	5705020569050
Codigo GTIN-14	5705020569050
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen	Denmark

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.