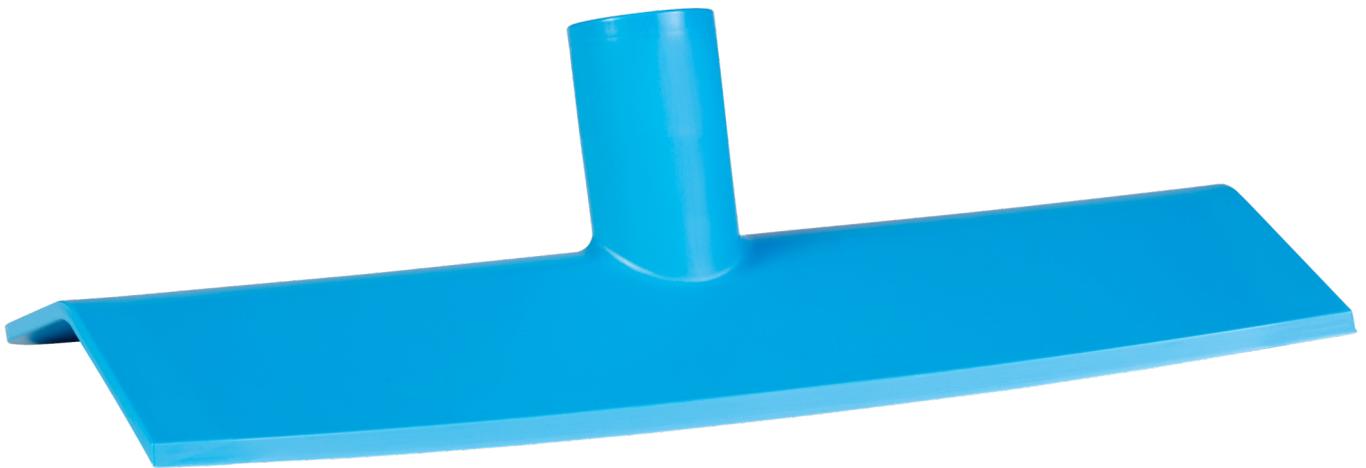


59003

Paletta push-pull, 270 mm, Blu



Sposta, distribuisci, mescola o rimuovi facilmente gli ingredienti con questa paletta per alimenti con funzione 2 in 1. La paletta è dotata di bordi ottimizzati e separati e di un design robusto e igienico. Compatibile con tutti i manici filettati Vikan.

Technical Data

Articolo numero	59003
Attacco	Filettato
Materiale	Polyamide
Simbolo di riciclo "7", plastiche miste	Si
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 006618070-002
Quantità per colli	5 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	350 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	50 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	320 mm
Larghezza collo	240 mm
Altezza collo	165 mm
Lunghezza/Profondità	270 mm
Larghezza	5 mm
Altezza	128 mm
Peso netto	0,19 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Total Tare Weight	0,03 kg
Peso lordo	0,22 kg
Metri cubi	0,000173 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	175 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	175 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concetrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH

Codice GTIN-13	5705022022812
Codice GTIN-14	15705028022820
Codice delle merce	39241000
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.