

56013

Pala ergonomica, 1310 mm, Blu



Utilizza questa durevole pala ergonomica per movimentare grandi quantità di scarti o ingredienti alimentari. Progettata con un design ergonomico tenendo conto della postura dell'utilizzatore durante il lavoro, questo prodotto è ideale per operazioni a livello del pavimento e per trasferire il prodotto da un contenitore all'altro.

Technical Data

Articolo numero	56013
Misura della lama della pala, L x B x H	380 x 340 x 90 mm
Materiale	Polypropylene Alluminio anodizzato
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
Quantità per colli	1 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	60 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	45 Pz.
Lunghezza collo	1310 mm
Larghezza collo	345 mm
Altezza collo	225 mm
Lunghezza	1310 mm
Larghezza	345 mm
Altezza	225 mm
Peso netto	1,86 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,053 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Tare total	0,2278 kg
Peso lordo	2,09 kg
Metri cubi	0,101689 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °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	5705020560132
Codice delle merci	39241000
Paese d'origine	Denmark

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.