

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 <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	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)	45 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	45 Pz.
Lunghezza collo	1310 mm
Larghezza collo	345 mm
Altezza collo	225 mm
Lunghezza/Profondità	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 <sup>3</sup>	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione 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**

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.