

56113

Pala ergonomica, 1280 mm, Azul



Use esta pala ergonómica y duradera para trasladar grandes cantidades de residuos alimentarios o ingredientes de alimentos. Su diseño ergonómico tiene en cuenta la postura de trabajo del usuario, y resulta idóneo tanto para trabajar a nivel del suelo como para mover grandes volúmenes de un contenedor a otro.

Datos técnicos

| | |
|--|----------------------------------|
| Número de Artículo | 56113 |
| Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura | 340 x 270 x 75 mm |
| Material | Polipropileno Aluminio anodizado |
| 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) ¹ | 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 |
| Complies with California Proposition 65 | Si |
| Cumple con Halal y Kosher | Si |
| PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente | No |
| Cantidad por Caja | 1 Pzas. |
| Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm) | 45 Pzas. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 0 Pzas. |
| Caja Longitud/Profundidad | 1280 mm |
| Caja Ancho | 271 mm |
| Caja Altura | 200 mm |
| Longitud/Profundidad | 1280 mm |
| Ancho | 271 mm |
| Altura | 200 mm |
| Peso Neto | 1.56 kg |
| Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") | 0.053 kg |
| Total Tare Weight | 0.053 kg |
| Peso Bruto | 1.61 kg |
| Metro cúbico | 0.069376 M3 |
| Temperatura de esterilización recomendada (autoclave) | 121 °C |
| Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas) | 93 °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 | 5705020561139 |

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Código de mercancía | 39241000 |
| País de Origen Código ISO | DK |
| País de Origen | 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.