

56603

Paletta, 295 mm, Blu



Raccogli residui di cibo e detriti dai pavimenti e dai piani di lavoro con questa paletta dal design ergonomico. Ideale per l'industria alimentare, è dotata di pareti spesse per una maggiore resistenza, durata e facilità di pulizia. Utilizzare con le spazzole manuali 4587 e 4589.

# Technical Data

Articolo numero	56603
Materiale	Polypropylene
Simbolo di riciclo "5", polipropilene (PP)	Si
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
Numero di registrazione del design	EU 001367593-0001, GB90013675930001
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	300 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pz.
Lunghezza collo	305 mm
Larghezza collo	305 mm
Altezza collo	370 mm
Lunghezza	330 mm
Larghezza	295 mm
Altezza	100 mm
Peso netto	0,3 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,04 kg
Tare total	0,04 kg
Peso lordo	0,34 kg
Metri cubi	0,009735 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 concetranzione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020566035

<b>Codice GTIN-14</b>	15705020566032
<b>Codice delle merci</b>	39241000
<b>Paese d'origine</b>	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.