

566077

# Pelle à poussière, 295 mm, Anis



Récupérez les résidus alimentaires et la poussière sur les sols et les surfaces de travail à l'aide de cette Pelle à Poussière à la forme ergonomique. Idéale pour l'industrie agroalimentaire, elle est épaisse pour plus de solidité, de durabilité, et pour en faciliter le nettoyage. À utiliser avec les balayettes 4587 et 4589.

# Données techniques

Article Numéro	566077
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 001367593-0001, GB90013675930001
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	300 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Longueur	330 mm
Largeur	295 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,3 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,04 kg
Tare total	0,04 kg
Poids brut	0,34 kg
Mètre cube	0,009735 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705022014220
Code GTIN-14	15705028014252
Code de marchandise	39241000

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.