

56673

Sessola, rilevabile al Metal Detector, 2 L, Blu



Questa sessola ergonomica, rilevabile al metal detector, è leggera e resistente. La costruzione monoblocco impedisce la contaminazione batterica, mentre la superficie liscia consente una facile pulizia. Ideale per la movimentazione di ingredienti in aree di produzione alimentare. Il rilevamento del metallo può essere testato utilizzando il kit di prova Vikan (11113).

Technical Data

Articolo numero	56673
Volume	2 L
Materiale	Polypropylene Additivo rilevabile al metal detector e ai raggi X
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	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pz.
Lunghezza collo	600 mm
Larghezza collo	375 mm
Altezza collo	285 mm
Lunghezza	390 mm
Larghezza	130 mm
Altezza	130 mm
Peso netto	0,3 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,055 kg
Tare total	0,055 kg
Peso lordo	0,35 kg
Metri cubi	0,006591 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
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
Metal Detectable	Si
Codice GTIN-13	5705022032118

Codice GTIN-14	15705028032126
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.