56682

Pelle à main, Détectable, 1 L, Vert

Légère et durable, cette pelle à main ergonomique est détectable par les détecteurs de métaux. Sa conception monobloc évite les contaminations bactériennes, et sa surface lisse en facilite le nettoyage. Idéale pour transporter des ingrédients dans les zones de production agroalimentaire. Le kit de test Vikan (11113) permet de tester la détectabilité du produit.

Données techniques

Article Numéro	56682
Contenu	1 L
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire[1]	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)[1]	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
Quantité par Carton	12 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	576 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	48 Pcs.
Colis Longueur	405 mm
Colis Largeur	355 mm
Colis Hauteur	215 mm
Largeur	350 mm
Hauteur	100 mm
Max. Longueur	110 mm
Poids net	0,2 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0267 kg
Tare total	0,0267 kg
Poids brut	0,23 kg
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.[3]	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022032194

Code GTIN-14	15705028032201
Code de marchandise	39241000
Pays d’origine	Denmark

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.