56737

Pelle à main, 327 x 271 x 50 mm, 550 mm, Orange

Pelle à main alimentaire robuste. Légère et offrant une prise en main sûre et confortable, elle permet un transport aisé des ingrédients. Moulée en une seule pièce, cette pelle à main est particulièrement robuste et hygiénique.

Données techniques

Article Numéro	56737
Taille du godet, l x L x H	327 x 271 x 50 mm
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage “5”, PolyPropylène (PP)	Oui
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)	240 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	48 Pcs.
Colis Longueur	600 mm
Colis Largeur	335 mm
Colis Hauteur	320 mm
Longueur	550 mm
Largeur	275 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,51 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0379 kg
Tare total	0,0379 kg
Poids brut	0,55 kg
Mètre cube	0,016638 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.[3]	-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	5705020567377

Code GTIN-14	15705020567374
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.