

56742

Pelle à main, détectable,
327 x 271 x 50 mm, 550
mm, 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	56742
Taille du godet, l x L x H	327 x 271 x 50
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
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	192
Quantité par couche (Palette)	48
Colis Longueur	600
Colis Largeur	335
Colis Hauteur	320
Longueur	550
Largeur	275
Hauteur	110
Poids net	0.52
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0379
Tare total	0.0379
Poids brut	0.62
Mètre cube	0.016638
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100
Température d'utilisation min. ³	-20
PH min. en concentration d'utilisation	2
PH max. en concentration d'utilisation	10.5
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022032392

Code GTIN-14	15705028032409
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.