

56905

# Fourche hygiénique, 1275 mm, Blanc



Cette fourche hygiénique est destinée à décharger les produits frais des grands conteneurs pendant la récolte. Comprend un manche renforcé par un tube d'aluminium, et bénéficie d'une conception ergonomique pour éviter les maux de dos. La base du manche est renforcé pour un usage intensif.

# Données techniques

Article Numéro	56905
Matériau	Polypropylène
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
Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	60 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	1275 mm
Colis Largeur	265 mm
Colis Hauteur	120 mm
Longueur	1275 mm
Largeur	265 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	1,45 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,053 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Tare total	0,2278 kg
Poids brut	1,68 kg
Mètre cube	0,040545 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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	5705020569050
Code GTIN-14	5705020569050

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.