

70143



# Pala forata, rivelabile al Metal Detector, Ø31 mm, 1200 mm, Blu



Questa pala completamente stampata e rilevabile al metal detector è caratterizzata da una piccola lama e un manico lungo. Idonea per mescolare ingredienti alimentari in grandi contenitori e vasche. I piccoli fori consentono agli ingredienti di passare attraverso la lama dell'agitatore, facilitandone la miscelazione. Il rilevamento del metallo può essere confermato con un kit di prova (11113).

# Technical Data

Articolo numero	70143
Materiale	Polypropylene Additivo rilevabile al metal detector e ai raggi X
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	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	1 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	120 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pz.
Lunghezza collo	1200 mm
Larghezza collo	163 mm
Altezza collo	37 mm
Diametro del prodotto	31 mm
Lunghezza	1200 mm
Larghezza	163 mm
Altezza	37 mm
Peso netto	1,023 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4" Polietilene a bassa densità (LDPE))	0,0209 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0209 kg
Tare total	0,0418 kg
Peso lordo	1,06 kg
Metri cubi	0,007237 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 <sup>3</sup>	-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

<b>Codice GTIN-13</b>	5705022032712
<b>Codice delle merci</b>	39241000
<b>Paese d'origine</b>	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.