56255

Pelle manche droit, 327 x 271 x 50 mm, 1040 mm, Blanc



Cette Pelle possède une structure monobloc permettant d’éliminer les zones où les bactéries ont tendance à s’accumuler. Sa surface lisse en facilite le nettoyage, elle convient donc parfaitement au transport d’ingrédients ou de grandes quantités de déchets alimentaires. Ce produit est idéal pour pelleter d’un conteneur à un autre, par exemple.

Données techniques

Article Numéro	56255
Taille du godet, l x L x H	327 x 271 x 50 mm
Matériau	Polypropylène
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)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	75 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	15 Pcs.
Colis Longueur	1190 mm
Colis Largeur	265 mm
Colis Hauteur	365 mm
Longueur	1040 mm
Largeur	271 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	1,26 kg
Tare cardboard	0,2 kg
Tare total	0,2 kg
Poids brut	1,46 kg
Mètre cube	0,033821 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
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Code GTIN-13	5705020562556
Code GTIN-14	15705020562553
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.