56702

Pelle à main, 2 L, Vert



Légère et durable, cette pelle à main 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.

Données techniques

Article Numéro	56702
Contenu	2 L
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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	240 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pcs.
Colis Longueur	600 mm
Colis Largeur	385 mm
Colis Hauteur	285 mm
Longueur	390 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	130 mm
Poids net	0,27 kg
Tare cardboard	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Poids brut	0,33 kg
Mètre cube	0,006591 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	5705020567025
Code GTIN-14	15705020567022
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.