

Pelle ergonomique ajourée

1145 mm, Bleu



Numéro d'article: 56033

Adaptée à tous les secteurs d'industrie, cette Pelle Ergonomique est ajourée pour permettre une évacuation rapide de l'eau et autres liquides des produits alimentaires.

Informations Générales

Couleur	Bleu
Matériau	Polypropylène, Aluminium anodisé
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Handle Length	0 < 1150 mm
Longueur/Profondeur	1145 mm
Largeur	350 mm
Hauteur	220 mm
Poids net	1,555 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	45 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	45 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1145 mm
Colis Largeur	350 mm
Colis Hauteur	220 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,053 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,1748 kg
Total Tare Weight	0,2278 kg
Poids brut	1,78 kg
Mètre cube	0,088165 M3
Code GTIN-13	5705022000360
Code GTIN-14	5705022000360
Code de marchandise	39241000

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 56033

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 ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Taille du godet, l x L x H	380 x 340 x 90 mm
Taille des trous du godet de la pelle, L x l	80 x 12 mm
ShovelBladeHoleSizeIN	3.15 x 0.47

Limites d'Utilisation

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 de séchage max.	120 °C

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.