

Pala ergonomica

1280 mm, Azul



Número de artículo: 56113

Use esta pala ergonómica y duradera para trasladar grandes cantidades de residuos alimentarios o ingredientes de alimentos. Su diseño ergonómico tiene en cuenta la postura de trabajo del usuario, y resulta idóneo tanto para trabajar a nivel del suelo como para mover grandes volúmenes de un contenedor a otro.

Información General

Color	Azul
Material	Polipropileno, Aluminio anodizado
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Handle Length	1151 - 1300 mm
Longitud/Profundidad	1280 mm
Ancho	271 mm
Altura	200 mm
Peso Neto	1.56 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	45 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1280 mm
Caja Ancho	271 mm
Caja Altura	200 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.053 kg
Total Tare Weight	0.053 kg
Peso Bruto	1.61 kg
Metro cúbico	0.069376 M3
Codigo GTIN-13	5705020561139
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 56113

Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	340 x 270 x 75 mm
---	-------------------

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.