

56707

Cuchara, 2 Litros, Naranja



Ligera y duradera, esta cuchara de mano de una pieza elimina esas zonas en las que pueden acumularse bacterias. Con una superficie lisa para facilitar su limpieza, es ideal para trasladar ingredientes de alimentos o grandes cantidades de residuos alimentarios.

Datos técnicos

Número de Artículo	56707
Contenido	2 Litros
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	240 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	40 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	0 mm
Caja Ancho	0 mm
Caja Altura	0 mm
Longitud/Profundidad	390 mm
Ancho	150 mm
Altura	130 mm
Peso Neto	0.26 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.055 kg
Total Tare Weight	0.055 kg
Peso Bruto	0.32 kg
Metro cúbico	0.007605 M3
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
Codigo GTIN-13	5705022050518

Codigo GTIN-14	15705028050526
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.