56825

Pelle ronde graduée, 2 L, Blanc

Légère et durable, cette pelle ronde ergonomique comporte deux becs verseurs pour permettre son utilisation par les gauchers comme par les droitiers. Sa conception monobloc permet d'éviter les zones où les bactéries s'accumulent habituellement, et sa surface lisse en facilite le nettoyage. Idéale pour déplacer des ingrédients, des liquides, etc. dans les zones de production agroalimentaire. L'intérieur de la pelle est gradué.

Données techniques

Article Numéro	56825
Contenu	2 L
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage “5”, PolyPropylène (PP)	Oui
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
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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	420 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	1 Pcs.
Longueur	330 mm
Largeur	195 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,26 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,29 kg
Mètre cube	0,0074 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
Code GTIN-13	5705022000551
Code GTIN-14	15705028000569
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.