

567399

Pelle à main, détectable, 275 mm, Bleu métal



Légère et durable, cette pelle à main ergonomique est détectable par les détecteurs de métaux. Sa conception monobloc évite les contaminations bactériennes, et sa surface lisse en facilite le nettoyage. Idéale pour transporter des ingrédients dans les zones de production agroalimentaire. Le kit de test Vikan (111199) permet de tester la détectabilité du produit.

Données techniques

Article Numéro	567399
Taille du godet, l x L x H	327 x 271 x 50 mm
Matériau	Polypropylène Additif Ferreux
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	12 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	240 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	48 Pcs.
Longueur	550 mm
Largeur	275 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,6 kg
Poids carton	0,0383 kg
Tare total	0,0383 kg
Poids brut	0,64 kg
Mètre cube	0,016638 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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
Pression min. en bars	0 Bar
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705025673998
Code GTIN-14	15705025673995
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.