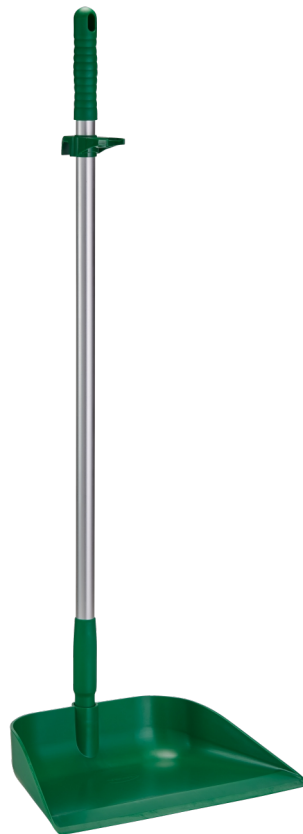


56622

Pelle à poussière à manche vertical, 330 mm, Vert



La surface de contact avec le sol a été pensée pour un balayage plus efficace. Le bord de la pelle est surélevé pour éviter que les débris ne tombent en dehors de la pelle. L'arrière et les côtés ont été élargis pour contenir un plus grand volume de déchets.

Données techniques

| | |
|---|------------------------------------|
| Article Numéro | 56622 |
| Max. Longueur | 960 mm |
| Matériau | Polypropylène Aluminium anodisé |
| 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) | 120 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 20 Pcs. |
| Longueur | 330 mm |
| Largeur | 200 mm |
| Hauteur | 88 mm |
| Poids net | 0,466 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0332 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0668 kg |
| Tare total | 0,1 kg |
| Poids brut | 0,57 kg |
| Mètre cube | 0,005808 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. | 100 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| PH max. en concentration d'utilisation | 2,5 pH |
| Code GTIN-13 | 5705022017832 |
| Code GTIN-14 | 15705028017840 |

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.