562599

Pelle, Détectable, manche droit, 327 x 271 x 50 mm, 1040 mm, Bleu métal

Légère et durable, cette Pelle Détectable par les détecteurs de métaux possède une structure monobloc permettant d'éliminer les zones où les bactéries ont tendance à s'accumuler. Sa surface lisse en facilite le nettoyage, elle convient donc parfaitement au transport d'ingrédients ou de grandes quantités de déchets alimentaires. Sa détectabilité permet de l'utiliser en production sur les surfaces de contact alimentaire. Possibilité de tester la détectabilité grâce au kit de test (111199).

Données techniques

Article Numéro	562599
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	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	75 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	15 Pcs.
Longueur	1040 mm
Largeur	271 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	1,4 kg
Poids carton	0,42 kg
Tare total	0,42 kg
Poids brut	1,82 kg
Mètre cube	0,033821 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
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705025625997
Code GTIN-14	15705025625994
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.