56035

Pala ergonomica coladera, 1145 mm, Blanco



Adecuada para todo tipo de sectores, esta pala ergonómica con orificios de drenaje permite un drenaje rápido del agua y otros líquidos procedentes de productos alimentarios.

Datos técnicos

Número de Artículo	56035
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	380 x 340 x 90 mm
Tamaño del orificio de la pala, L x A	80 x 12 mm
Material	Polipropileno Aluminio anodizado
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	45 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	45 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1145 mm
Caja Ancho	350 mm
Caja Altura	220 mm
Longitud/Profundidad	1145 mm
Ancho	350 mm
Altura	220 mm
Peso Neto	1.555 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.053 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.1748 kg
Total Tare Weight	0.2278 kg
Peso Bruto	1.78 kg
Metro cúbico	0.088165 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	5705025603506
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.