56233

Pala, 1035 mm, Azul



Esta pala de una pieza elimina esas zonas en las que pueden acumularse bacterias. Con una superficie lisa para facilitar su limpieza, es ideal para trasladar ingredientes de alimentos o grandes cantidades de residuos alimentarios. Producto idóneo para mover grandes volúmenes de un contenedor a otro.

Datos técnicos

Número de Artículo	56233
Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	379 x 345 x 90 mm
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
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	5 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	75 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	15 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	1190 mm
Caja Ancho	265 mm
Caja Altura	365 mm
Longitud/Profundidad	1035 mm
Ancho	346 mm
Altura	140 mm
Peso Neto	1.65 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.088 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.1582 kg
Total Tare Weight	0.2462 kg
Peso Bruto	1.9 kg
Metro cúbico	0.050135 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	5705020562334
Codigo GTIN-14	15705020562331
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.