56915

Tenedor, 205 mm, Blanco



Descargue productos frescos de grandes contenedores con este rastrillo higiénico. En el sector vitivinícola, el rastrillo puede usarse para eliminar los restos de uva del volquete durante la época de vendimia. Disponible con mango telescópico o estándar.

Datos técnicos

Número de Artículo	56915
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, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	276 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	200 mm
Caja Ancho	190 mm
Caja Altura	170 mm
Longitud/Profundidad	205 mm
Ancho	210 mm
Altura	230 mm
Peso Neto	0.42 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0133 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.027 kg
Total Tare Weight	0.0403 kg
Peso Bruto	0.46 kg
Metro cúbico	0.009902 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °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	5705020569159
Codigo GTIN-14	15705020569156

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.