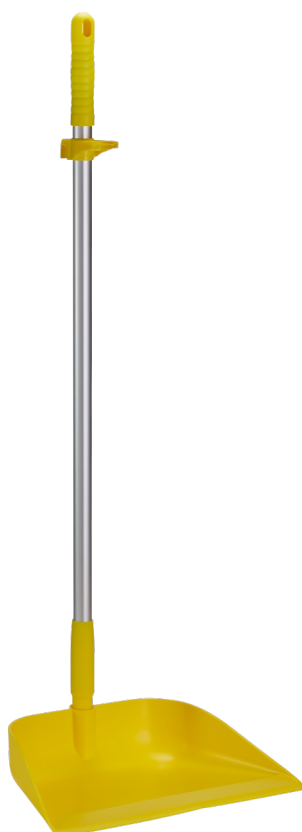


56626

Pelle à poussière à manche vertical, 330 mm, Jaune



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	56626
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) ¹	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
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	5705022017917

Code GTIN-14	15705028017925
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.