

56017

Pelle manche ergonomique, 345 mm, Orange



Cette Pelle Ergonomique et durable permet de déplacer de grandes quantités de déchets ou d'ingrédients alimentaires. Conçu de manière ergonomique dans le souci de la posture de l'utilisateur, ce produit est idéal pour travailler au niveau du sol et pour pelleter d'un conteneur à un autre.

Données techniques

Article Numéro	56017
Taille du godet, l x L x H	380 x 340 x 90 mm
Matériau	Polypropylène Aluminium anodisé
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
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	60 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	45 Pcs.
Colis Longueur	1310 mm
Colis Largeur	345 mm
Colis Hauteur	225 mm
Longueur	1310 mm
Largeur	345 mm
Hauteur	225 mm
Poids net	1,86 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,053 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Tare total	0,2278 kg
Poids brut	2,09 kg
Mètre cube	0,101689 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
Code GTIN-13	5705022012998
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.