

56714

Pelle à Main Ergonomique, 2 L, Rouge



Manipulez facilement les ingrédients sec ou liquides avec la Pelle à main Vikan et son design ergonomique. La poignée parfaitement équilibrée vous protège des contraintes musculaires tandis que le fond plat de la pelle lui évite de rouler hors de la surface de travail.

Données techniques

Article Numéro	56714
Contenu	2 L
Matériau	Polypropylène
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
Conformité Halal et Casher	Oui
Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement	Non
Numéro d'enregistrement du design	EU 0066180700001-2, GB 90066180700001-2
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	200 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur	500 mm
Colis Largeur	360 mm
Colis Hauteur	220 mm
Longueur	270 mm
Largeur	150 mm
Hauteur	145 mm
Poids net	0,24 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0365 kg
Tare total	0,0365 kg
Poids brut	0,28 kg
Mètre cube	0,005873 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	5705022023031
Code GTIN-14	15705028023049
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.