

56756

## Pelle à main, 1 L, Jaune



Légère et durable, cette pelle à main possède une structure monobloc permettant d'éliminer les zones où les bactéries ont tendance à s'accumuler. Sa surface lisse en facilite le nettoyage, elle convient donc parfaitement au transport d'ingrédients ou de grandes quantités de déchets alimentaires.

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	56756
<b>Contenu</b>	1 L
<b>Contenu</b>	33,81 Fl oz
<b>Matériaux</b>	Polypropylène
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériaux agréés FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Quantité par Carton</b>	12 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	672 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	0 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	580 mm
<b>Colis Largeur</b>	385 mm
<b>Colis Hauteur</b>	130 mm
<b>Longueur</b>	350 mm
<b>Largeur</b>	100 mm
<b>Hauteur</b>	110 mm
<b>Poids net</b>	0,17 kg
<b>Poids carton</b>	0,0329 kg
<b>Tare total</b>	0,0329 kg
<b>Poids brut</b>	0,2 kg
<b>Mètre cube</b>	0,00385 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	120 °C
<b>pH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>pH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)</b>	Oui
<b>Code GTIN-13</b>	5705020567568
<b>Code GTIN-14</b>	15705020567565

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.