

567599

Pelle à main, Détectable, 1 L, Bleu métal



Légère et durable, cette pelle à main ergonomique est détectable par les détecteurs de métaux. Sa conception monobloc évite les contaminations bactériennes, et sa surface lisse en facilite le nettoyage. Idéale pour transporter des ingrédients dans les zones de production agroalimentaire. Le kit de test Vikan (111199) permet de tester la détectabilité du produit.

Données techniques

Article Numéro	567599
Contenu	1 L
Matériau	Polypropylène Additif Ferreux
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)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	12 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	672 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pcs.
Colis Longueur	580 mm
Colis Largeur	385 mm
Colis Hauteur	130 mm
Longueur	350 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,2 kg
Tare cardboard	0,029616666667 kg
Tare total	0,029616666667 kg
Poids brut	0,23 kg
Mètre cube	0,00385 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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	5705025675992
Code GTIN-14	15705025675999
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.