

56673

Pelle à main, Détectable, 2 L, Bleu



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 (11113) permet de tester la détectabilité du produit.

Données techniques

Article Numéro	56673
Contenu	2 L
Contenu	67,6 Fl oz
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
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
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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	240 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur	600 mm
Colis Largeur	375 mm
Colis Hauteur	285 mm
Longueur	390 mm
Largeur	130 mm
Hauteur	130 mm
Poids net	0,3 kg
Poids carton	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Poids brut	0,36 kg
Mètre cube	0,006591 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
PH min. en concentration d'utilisation	-20 pH
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022032118

Code GTIN-14

15705028032126

Code de marchandise

39241000

Pays d'origine

DK

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.