

56014

Pelle manche ergonomique, 345 mm, Rouge



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 | 56014 |
| Taille du godet, l x L x H | 380 x 340 x 90 mm |
| Matériaux | Polypropylène Aluminium anodisé |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹ | Oui |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication. | Oui |
| Matériaux agréés 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 | 1 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 60 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 0 Pcs. |
| 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 | 5705020560149 |
| 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.