

56603

Pelle à poussière, 295 mm, Bleu



Récupérez les résidus alimentaires et la poussière sur les sols et les surfaces de travail à l'aide de cette Pelle à Poussière à la forme ergonomique. Idéale pour l'industrie agroalimentaire, elle est épaisse pour plus de solidité, de durabilité, et pour en faciliter le nettoyage. À utiliser avec les balayettes 4587 et 4589.

Données techniques

| | |
|---|--|
| Article Numéro | 56603 |
| 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) | 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 |
| Design Registration No. | EU 001367593-0001, GB90013675930001 |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 300 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 60 Pcs. |
| Longueur | 330 mm |
| Largeur | 295 mm |
| Hauteur | 100 mm |
| Poids net | 0,3 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,04 kg |
| Tare total | 0,04 kg |
| Poids brut | 0,34 kg |
| Mètre cube | 0,009735 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 | 5705020566035 |
| Code GTIN-14 | 15705020566032 |
| 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.