

56013



DISTRIBUTION PAR

STERIGENE

Ingénierie des procédés propres et stériles



Pelle manche ergonomique,
380 x 340 x 90 mm, 1310
mm, Bleu



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	56013
Taille du godet, l x L x H	380 x 340 x 90 mm
Matériau	Polypropylène Aluminium anodisé
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.	Design No. UK2072052
Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	60 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	1310 mm
Colis Largeur	345 mm
Colis Hauteur	225 mm
Longueur	1310 mm
Largeur	345 mm
Hauteur	225 mm
Poids net	1,86 kg
Poids sac	0,0874 kg
Poids carton	0,0874 kg
Tare total	0,1748 kg
Poids brut	2,03 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	5705020560132
Code GTIN-14	5705020560132
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.