

Pala de mano

327 x 271 x 50 mm, 550 mm, Naranja



Número de artículo: 56737

Ligera y duradera, esta pala de mano de una pieza elimina esas zonas en las que pueden acumularse bacterias. Con una superficie lisa para facilitar su limpieza, es ideal para trasladar ingredientes de alimentos o grandes cantidades de residuos alimentarios.

Información General

Color	Naranja
Material	Polipropileno
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Cuchilla de pala, tamaño Largo x Ancho x Altura	327 x 271 x 50 mm
Longitud/Profundidad	550 mm
Ancho	275 mm
Altura	110 mm
Peso Neto	0.51 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	12 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	192 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	48 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	600 mm
Caja Ancho	335 mm
Caja Altura	320 mm
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.038 kg
Total Tare Weight	0.038 kg
Peso Bruto	0.55 kg
Metro cúbico	0.016638 M3
Codigo GTIN-13	5705020567377
Codigo GTIN-14	15705020567374
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 56737

Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Detalles de Sostenibilidad

El producto puede reciclarse como polipropileno (PP) – "5"	Si
--	----

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

