

56604

Pelle à poussière, 295 mm, Rouge



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	56604
Matériau	Polypropylène
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	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
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
Code GTIN-13	5705020566042
Code GTIN-14	15705020566049
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.