

56234

Лопата, 379 x 345 x 90 мм.,
1035 мм, красный цвет



Лопата имеет цельную конструкцию, которая исключает места скопления бактерий. Гладкая поверхность способствует легкой очистке, что делает ее отличным инструментом для переноса пищевых ингредиентов или больших порций пищевого мусора. Идеально подходит для перекидывания ингредиентов, например из контейнера в контейнер.

Technical Data

Продукт	56234
Величина лезвия лопаты, Д x Ш	379 x 345 x 90 мм.
Материал	Полипропилен
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания ¹	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/ЕС Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Кол-во в коробке	5 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	75 Pcs.
Количество слоев на паллете	0 шт
Длина коробки	1190 mm
Ширина коробки	265 mm
Высота коробки	365 mm
Длина	1035 мм
Ширина	346 мм
Высота	140 мм
Вес, нетто	1,65 кг
Вес пакета	0,08 kg
Вес коробки	0,281 kg
Tare total	0,361 kg
Вес, брутто	2,01 кг
Куб.м.	0,050135 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	100 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования ³	-20 °C
Максимальная температура сушки	120 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH
Код переработки "5", полипропилен (ПП)	Да

GTIN-13 номер	5705020562341
GTIN-14 номер	15705020562348
Код ТНВЭД	39241000
Страна происхождения	Denmark

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.