

562577

Лопата, 327 x 271 x 50 мм.,  
1040 мм, Лаймовый



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	562577
Величина лезвия лопаты, Д x Ш	327 x 271 x 50 мм.
Материал	Полипропилен
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания <sup>1</sup>	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	15 шт
Длина коробки	1190 mm
Ширина коробки	265 mm
Высота коробки	365 mm
Длина	1040 мм
Ширина	271 мм
Высота	120 мм
Вес, нетто	1,26 кг
Вес пакета	0,0874 kg
Вес коробки	0,2874 kg
Tare total	0,3748 kg
Вес, брутто	1,63 кг
Куб.м.	0,033821 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 <sup>3</sup>	-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

<b>GTIN-13 номер</b>	5705022014169
<b>GTIN-14 номер</b>	15705028014191
<b>Код ТНВЭД</b>	39241000
<b>Страна происхождения</b>	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.