Fourche hygiénique

1275 mm, Blanc

Numéro d'article: 56905

Cette fourche hygiénique est destinée à décharger les produits frais des grands conteneurs pendant la récolte. Comprend un manche renforcé par un tube d'aluminium, et bénéficie d'une conception ergonomique pour éviter les maux de dos. La base du manche est renforcé pour un usage intensif.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Handle Length	1151 - 1300 mm
Longueur/Profondeur	1275 mm
Largeur	265 mm
Hauteur	120 mm
Poids net	1,45 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	1 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	80 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	0 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	1275 mm
Colis Largeur	265 mm
Colis Hauteur	120 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,053 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,1748 kg
Total Tare Weight	0,2278 kg
Poids brut	1,68 kg
Mètre cube	0,040545 M3
Code GTIN-13	5705020569050
Code GTIN-14	5705020569050
Code de marchandise	39241000

Détails de Conformité et de Normes

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)[1]	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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

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.