56693

Metalldetektierbare Handschaufel, 0,5 Liter, Blau

Die metalldetektierbare Handschaufel mit ergonomischem Design ist leicht und langlebig. Ihre Bauweise aus einem Stück beugt einer Verunreinigung durch Bakterien vor und dank der glatten Oberfläche ist die Schaufel leicht sauber zu halten. Die Handschaufel eignet sich hervorragend zum Transportieren von Zutaten in der Lebensmittelproduktion. Das metalldetektierbare Material kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	56693
Inhalt	0,5 Liter
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	15 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	120 Stk.
Colli Länge	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Länge	310 mm
Breite	85 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,135 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Tare total	0,018 kg
Bruttogewicht	0,15 kg.
Kubikmeter	0,002635 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
Metal Detectable	Ja

GTIN-13 Nummer	5705022032316
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028032324
Zolltarif	39241000
Ursprungsland	Denmark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

1. Siehe für weitere Informationen zum Lebensmittelkontakt die Konformitätserklärung.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.