

# Handschaufel

2 Liter, Rot



Artikel Nr.: 56704

Die leichte und langlebige Handschaufel wurde aus einem Stück hergestellt, wodurch keine Bereiche vorhanden sind, in denen sich Bakterien ansammeln können. Die glatte Oberfläche ermöglicht ein einfaches Säubern der Schaufel, wodurch diese ideal zum Transportieren von Zutaten oder großen Mengen an Lebensmittelabfällen ist.

## Allgemeine Informationen

Farbe	Rot
Material	Polypropylen
Ursprungsland	Dänemark

## Produktabmessungen

Inhalt	2 Liter
Produkt Länge/Tiefe	390 mm
Breite	150 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,26 kg

## Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	240 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	600 mm
Colli Breite	380 mm
Colli Höhe	285 mm
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,055 kg
Total Tare Weight	0,055 kg
Bruttogewicht	0,32 kg.
Kubikmeter	0,007605 M3
GTIN-13 Nummer	5705020567049
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020567046
Zolltarif	39241000

## Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup>

Ja

## Artikel Nr.: 56704

Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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 absichtlich hinzugefügt	Nein

## Technische Daten

Grifflänge	140 mm
------------	--------

## Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

## Nachhaltigkeitsdetails

Das Produkt kann als Polypropylen – „5“ – recycelt werden.	Ja
--	----

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.