56733

Handschaufel, 275 mm, Blau

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.

Technische Daten

Artikelnummer	56733
Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	327 x 271 x 50 mm
Material	Polypropylen
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
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	12 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	240 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	48 Stk.
Colli Länge	600 mm
Colli Breite	335 mm
Colli Höhe	320 mm
Länge	550 mm
Breite	275 mm
Höhe	110 mm
Nettogewicht	0,51 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0379 kg
Tare total	0,0379 kg
Bruttogewicht	0,55 kg.
Kubikmeter	0,016638 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
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020567339

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020567336
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.