

Håndskovl

1 Liter, Blå



Varenummer: 56753

Denne lette og robuste håndskovl har et helstøbt design uden områder, hvor der kan ophobes bakterier. Den glatte overflade er nem at rengøre og gør skovlen ideel til flytning af fødevareingredienser eller store mængder madaffald.

Generelle Oplysninger

Farve	Blå
Materiale	Polypropylen
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Indhold	1 Liter
Produkt Længde/Dybde	350 mm
Produkt Bredde	120 mm
Produkt Højde	115 mm
Nettovægt	0,15 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	12 Stk.
Antal per lag (Palle)	72 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	576 Stk.
Colli Længde/Dybde	405 mm
Colli Bredde	355 mm
Colli højde	215 mm
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,027 kg
Total Tara vægt	0,027 kg
Bruttovægt	0,18 kg
Kubikmeter	0,004830 M3
GTIN-13 Nummer	5705020567537
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020567534
Toldpositionsnummer	39241000

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer¹

Ja

Varenummer: 56753

Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Pallehøjde	191 cm

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Bæredygtighedsinformation

Produktet kan affaldssorteres som polypropylene (PP) - "5"	Ja
--	----

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.