

56823

Rundschöpfkelle, 2 Liter, Blau



Die leichte und langlebige Rundschöpfkelle mit ergonomischem Design verfügt auf beiden Seiten über einen Ausguss, wodurch sie sowohl für Links- als auch Rechtshänder geeignet ist. Durch die Bauweise aus einem Stück gibt es keine Bereiche, in denen sich Bakterien ansammeln können, und die glatte Oberfläche ermöglicht ein einfaches Säubern der Kelle. Sie eignet sich hervorragend für die Verwendung in der Lebensmittelproduktion, um Zutaten, Flüssigkeiten usw. zu transportieren. In der Kelle befindet sich eine Messskala.

Technische Daten

Artikelnummer	56823
Inhalt	2 Liter
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	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	420 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge	430 mm
Colli Breite	300 mm
Colli Höhe	250 mm
Produkt Länge/Tiefe	330 mm
Breite	195 mm
Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,26 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Bruttogewicht	0,29 kg.
Kubikmeter	0,0074 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 Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022000513

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705028000521

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.