Ergonomische Handschaufel, 2 Liter, Blau





Schöpfen Sie alle trockenen oder feuchten Lebensmittelzutaten mit der ergonomisch gestalteten Handschaufel von Vikan. Der perfekt ausbalancierte Griff schützt vor Belastungen, während ein flacher Boden verhindert, dass die Schaufel auf Tischen umkippt.

Technische Daten

| Artikelnummer | 56713 |
|---|--|
| Inhalt | 2 Liter |
| Material | Polypropylen |
| Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP) | Ja |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹ | 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 |
| Ist Halal und Kosher konform | Ja |
| PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt | Nein |
| Designregistrierungsnummer | EU 0066180700001-2, GB 90066180700001-2 |
| VE | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 200 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 40 Stk. |
| Colli Länge | 500 mm |
| Colli Breite | 360 mm |
| Colli Höhe | 220 mm |
| Produkt Länge/Tiefe | 270 mm |
| Breite | 150 mm |
| Höhe | 145 mm |
| Nettogewicht | 0,24 kg |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,037 kg |
| Tare total | 0,037 kg |
| Bruttogewicht | 0,28 kg. |
| Kubikmeter | 0,005873 M3 |
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav) | 121 °C |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) | 93 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt) | 100 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) | 100 °C |
| Min. Gebrauchtemperatur³ | -20 °C |
| Max. Trocknungstemperatur | 120 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchlösung | 10,5 pH |

| GTIN-13 Nummer | 5705022023017 |
|-------------------------------|----------------|
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028023025 |
| Zolltarif | 39241000 |
| Ursprungsland | Dänemark |

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.