

56737

# Handschaufel, 275 mm, Orange



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

<b>Artikelnummer</b>	56737
<b>Schaufel Blatt Grösse, L x B x H</b>	327 x 271 x 50 mm
<b>Material</b>	Polypropylen
<b>Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)</b>	Ja
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Complies with California Proposition 65</b>	Ja
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt</b>	Nein
<b>VE</b>	12 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)</b>	240 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	48 Stk.
<b>Colli Länge/Tiefe</b>	600 mm
<b>Colli Breite</b>	335 mm
<b>Colli Höhe</b>	320 mm
<b>Produkt Länge/Tiefe</b>	550 mm
<b>Breite</b>	275 mm
<b>Höhe</b>	110 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,51 kg
<b>Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,038 kg
<b>Total Tare Weight</b>	0,038 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,55 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,016638 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchstemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	120 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020567377

<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020567374
<b>Zolltarif</b>	39241000
<b>Ursprungsland ISO Code</b>	DK
<b>Ursprungsland</b>	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.