

56255

Schaufel, 1040 mm, Weiß



Die Schaufel 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. Sie eignet sich auch für den Materialtransport von Behälter zu Behälter.

Technische Daten

Artikelnummer	56255
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	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	75 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	15 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1190 mm
Colli Breite	265 mm
Colli Höhe	365 mm
Produkt Länge/Tiefe	1040 mm
Breite	271 mm
Höhe	120 mm
Nettogewicht	1,26 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,088 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1582 kg
Total Tare Weight	0,2462 kg
Bruttogewicht	1,51 kg.
Kubikmeter	0,033821 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	5705020562556
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020562553
Zolltarif	39241000
Ursprungsland ISO Code	DK
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.