

56049



# Ergonomische Schaufel mit Abflusslöchern, 350 mm, Schwarz



Ergonomisch stabile weiße Drainageschaufel mit kurzem Stiel und großem Lochblatt. Gut geeignet für Bereiche in der Lebensmittelindustrie mit Drainagebedarf.

# Technische Daten

Artikelnummer	56049
Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	380 x 340 x 90 mm
Material	Polypropylen Aluminium eloxiert
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	45 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	0 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1145 mm
Colli Breite	350 mm
Colli Höhe	220 mm
Produkt Länge/Tiefe	1145 mm
Breite	350 mm
Höhe	220 mm
Nettogewicht	1,69 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" )	0,053 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Total Tare Weight	0,2278 kg
Bruttogewicht	1,92 kg.
Kubikmeter	0,088165 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020560491
<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.