

56706

Handschaufel, 2 Liter, Gelb



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

Artikelnummer	56706
Inhalt	2 Liter
Inhalt	67,63 Fl oz
Material	Polypropylen
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	240 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge	600 mm
Colli Breite	385 mm
Colli Höhe	285 mm
Länge	390 mm
Breite	130 mm
Höhe	130 mm
Nettogewicht	0,26 kg
Gewicht Karton	0,06 kg
Tare total	0,06 kg
Bruttogewicht	0,32 kg.
Kubikmeter	0,006591 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
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
GTIN-13 Nummer	5705020567063

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020567060
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.