

56683

Metalldetektierbare Handschaufel, 1 Liter, Blau



Die metalldetektierbare Handschaufel mit ergonomischem Design ist leicht und langlebig. Ihre Bauweise aus einem Stück beugt einer Verunreinigung durch Bakterien vor und dank der glatten Oberfläche ist die Schaufel leicht sauber zu halten. Die Handschaufel eignet sich hervorragend zum Transportieren von Zutaten in der Lebensmittelproduktion. Das metalldetektierbare Material kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	56683
Inhalt	1 Liter
Inhalt	33,81 Fl oz
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
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	12 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	576 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	48 Stk.
Colli Länge	405 mm
Colli Breite	355 mm
Colli Höhe	215 mm
Breite	350 mm
Höhe	100 mm
Max. Länge	110 mm
Nettogewicht	0,2 kg
Gewicht Karton	0,026 kg
Tare total	0,026 kg
Bruttogewicht	0,23 kg.
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
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	-20 pH
GTIN-13 Nummer	5705022032217
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028032225
Zolltarif	39241000

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.