

56035



# Ergonomische Schaufel mit Abflusslöchern, 380 x 340 x 90 mm, 1145 mm, Weiß



Die ergonomische Schaufel eignet sich für den Einsatz in sämtlichen Branchen und ist mit Abflusslöchern ausgestattet, die eine schnelle Drainage von Wasser und anderen Flüssigkeiten aus Lebensmitteln ermöglichen.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	56035
<b>Schaufel Blatt Grösse, L x B x H</b>	380 x 340 x 90 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Aluminium eloxiert
<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)</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>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>Design Registration No.</b>	UK 2072052
<b>VE</b>	1 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	60 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	0 Stk.
<b>Colli Länge</b>	1145 mm
<b>Colli Breite</b>	350 mm
<b>Colli Höhe</b>	220 mm
<b>Länge</b>	1145 mm
<b>Breite</b>	350 mm
<b>Höhe</b>	220 mm
<b>Nettogewicht</b>	1,555 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0874 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,1748 kg
<b>Tare total</b>	0,2622 kg
<b>Bruttogewicht</b>	1,82 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,088165 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. Gebrauchtemperatur<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

**GTIN-13 Nummer**

5705025603506

**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.