

56253

Schaufel, 327 x 271 x 50
mm, 1040 mm, Blau



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	56253
Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	327 x 271 x 50 mm
Material	Polypropylen
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	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	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	75 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	15 Stk.
Colli Länge	1190 mm
Colli Breite	265 mm
Colli Höhe	365 mm
Länge	1040 mm
Breite	271 mm
Höhe	120 mm
Nettogewicht	1,26 kg
Gewicht Tüte	0,0874 kg
Gewicht Karton	0,2874 kg
Tare total	0,3748 kg
Bruttogewicht	1,63 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. Gebrauchtemperatur³	-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	5705020562532

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020562539
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.