

56256

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



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

<b>Artikelnummer</b>	56256
<b>Schaufel Blatt Grösse, L x B x H</b>	327 x 271 x 50 mm
<b>Material</b>	Polypropylen
<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>VE</b>	5 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	75 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	15 Stk.
<b>Colli Länge</b>	1190 mm
<b>Colli Breite</b>	265 mm
<b>Colli Höhe</b>	365 mm
<b>Länge</b>	1040 mm
<b>Breite</b>	271 mm
<b>Höhe</b>	120 mm
<b>Nettogewicht</b>	1,26 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0874 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,2874 kg
<b>Tare total</b>	0,3748 kg
<b>Bruttogewicht</b>	1,63 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,033821 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
<b>Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)</b>	Ja
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020562563

<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705020562560
<b>Zolltarif</b>	39241000
<b>Ursprungsland</b>	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.