

56743



# Metalldetektierbare Handschaufel, 327 x 271 x 50 mm, 550 mm, 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

<b>Artikelnummer</b>	56743
<b>Schaufel Blatt Grösse, L x B x H</b>	327 x 271 x 50 mm
<b>Material</b>	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
<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>	12 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	192 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	48 Stk.
<b>Colli Länge</b>	600 mm
<b>Colli Breite</b>	335 mm
<b>Colli Höhe</b>	320 mm
<b>Länge</b>	550 mm
<b>Breite</b>	275 mm
<b>Höhe</b>	110 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,58 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0383 kg
<b>Tare total</b>	0,0383 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,62 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,016638 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>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022032415
<b>GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)</b>	15705028032423

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.