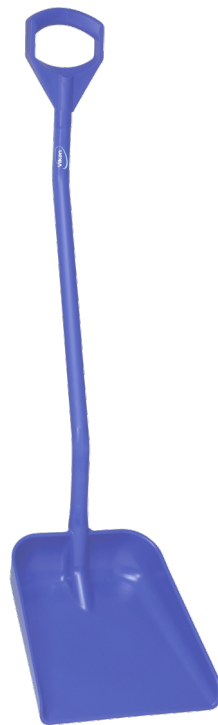


56018

Ergonomische Schaufel, 1310 mm, Lila



Verwenden Sie die langlebige, ergonomische Schaufel, um große Mengen an Lebensmittelabfällen oder Zutaten zu transportieren. Beim Entwickeln des ergonomischen Designs stand die Arbeitsposition im Fokus, wodurch sich die Schaufel hervorragend für Arbeiten auf dem Boden oder zum Transportieren von Materialien von Behälter zu Behälter eignet.

Technische Daten

Artikelnummer	56018
Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	380 x 340 x 90 mm
Material	Polypropylen Aluminium eloxiert
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	45 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	45 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1280 mm
Colli Breite	271 mm
Colli Höhe	200 mm
Produkt Länge/Tiefe	1310 mm
Breite	345 mm
Höhe	225 mm
Nettogewicht	1,86 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,053 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Total Tare Weight	0,2278 kg
Bruttogewicht	2,09 kg.
Kubikmeter	0,101689 M3
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
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705022000353
Zolltarif	39241000
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.