

Ergonomisk skovl

1280 mm, Grøn



Varenummer: 56112

Brug den slidstærke ergonomiske skovl til flytning af store mængder madaffald eller fødevareingredienser. Produktet er designet under hensyntagen til brugerens arbejdsstilling og er perfekt både til arbejdsopgaver på gulvet og til at flytte indhold mellem containere.

Generelle Oplysninger

Farve	Grøn
Materiale	Polypropylen, Anodiseret Aluminium
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Længde	1151 - 1300 mm
Produkt Længde/Dybde	1280 mm
Produkt Bredde	271 mm
Produkt Højde	200 mm
Nettovægt	1,56 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	1 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	45 Stk.
Antal per lag (Palle)	0 Stk.
Colli Længde/Dybde	1280 mm
Colli Bredde	271 mm
Colli højde	200 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,053 kg
Total Tara vægt	0,053 kg
Bruttovægt	1,61 kg
Kubikmeter	0,069376 M3
GTIN-13 Nummer	5705020561122
Toldpositionsnummer	39241000

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer¹

Ja

Varenummer: 56112

Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Tekniske Data

Skovlebladsstr, L x B x H	340 x 270 x 75 mm
---------------------------	-------------------

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.