

56116

Ergonomisk skovl, 1280 mm, Gul



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

Tekniske Data

Varenummer	56116
Længde	1151 - 1300 mm
Skovlebladsstr, L x B x H	340 x 270 x 75 mm
Farve	Gul
Materiale	Polypropylen Anodiseret Aluminium
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
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
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
Produkt Længde/Dybde	1280 mm
Produkt Bredde	271 mm
Produkt Højde	200 mm
Nettovægt	1,56 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,053 kg
Total Tara vægt	0,053 kg
Bruttovægt	1,61 kg
Kubikmeter	0,069376 M3
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

GTIN-13 Nummer	5705020561160
Toldpositionsnummer	39241000
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

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.