

56256

Skovl, 1040 mm, Gul



Denne helstøbte skovl har ingen områder, hvor der kan ophobes bakterier. Den glatte overflade er nem at rengøre og gør skovlen ideel til flytning af fødevarer ingredienser eller store mængder madaffald. Produktet er f.eks. ideelt til at flytte indhold mellem containere.

Tekniske Data

Varenummer	56256
Længde	0 < 1150 mm
Skovlebladsstr, L x B x H	327 x 271 x 50 mm
Farve	Gul
Materiale	Polypropylen
Produkt Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	Ja
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	5 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	75 Stk.
Antal per lag (Palle)	15 Stk.
Colli Længde/Dybde	1190 mm
Colli Bredde	265 mm
Colli højde	365 mm
Produkt Længde/Dybde	1040 mm
Produkt Bredde	271 mm
Produkt Højde	120 mm
Nettovægt	1,26 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,088 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,1582 kg
Total Tara vægt	0,2462 kg
Bruttovægt	1,51 kg
Kubikmeter	0,033821 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (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	5705020562563
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020562560
Toldpositionsnummer	82011000
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.