

56264

Schaufel, Metalldetektierbar, D-Griff, 1040 mm, Rot



Die leichte und langlebige metalldetektierbare Schaufel wurde aus einem Stück hergestellt, wodurch keine Bereiche vorhanden sind, in denen sich Bakterien ansammeln können. Die glatte Oberfläche ermöglicht ein einfaches Säubern der Schaufel, wodurch diese ideal zum Transportieren von Zutaten oder großen Mengen an Lebensmittelabfällen ist. Durch das metalldetektierbare Material ist sie für die Verwendung auf Oberflächen geeignet, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Das Material kann mit dem Kit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	56264
Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	327 x 271 x 50 mm
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
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	5 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	75 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	15 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1180 mm
Colli Breite	280 mm
Colli Höhe	370 mm
Produkt Länge/Tiefe	1040 mm
Breite	271 mm
Höhe	120 mm
Nettogewicht	1,41 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,088 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,2 kg
Total Tare Weight	0,288 kg
Bruttogewicht	1,7 kg.
Kubikmeter	0,033821 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
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022032033
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028032041
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.