

56606

Kehrschaufel, 295 mm, Gelb



Mit der ergonomischen Kehrschaufel können Sie Lebensmittelrückstände und Staub von Fußböden und Arbeitsflächen mühelos entfernen. Sie ist robust sowie langlebig und stellt in der Lebensmittelindustrie eine einfache Reinigung sicher. Die Kehrschaufel kann in Kombination mit den Handfegern (Artikel-Nr. 4587 oder 4589) von Vikan eingesetzt werden.

Technische Daten

Artikelnummer	56606
Material	Polypropylen
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
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
Designregistrierungsnummer	EU 001367593-0001, GB90013675930001
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	300 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	60 Stk.
Colli Länge/Tiefe	305 mm
Colli Breite	305 mm
Colli Höhe	370 mm
Produkt Länge/Tiefe	330 mm
Breite	295 mm
Höhe	100 mm
Nettogewicht	0,3 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,04 kg
Total Tare Weight	0,04 kg
Bruttogewicht	0,34 kg.
Kubikmeter	0,009735 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	5705020566066
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020566063
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.