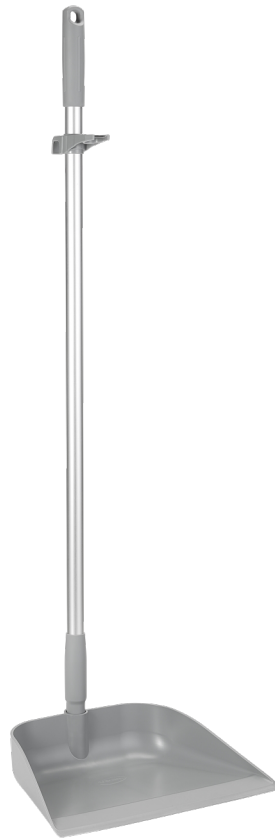


566288

Kehrschaufel mit langem Stiel, 330 mm, Grau



Die Kontaktlippe ist so gestaltet, dass leicht und effizient auf die Kehrschaufel gekehrt werden kann. Die äußere Vorderfläche hat einen erhöhten Bereich, um zu verhindern, dass Schmutz aus der Kehrschaufel fällt. Die vergrößerten Rück- und Seitenwände ermöglichen es der Kehrschaufel, größere Mengen an Schmutz aufzunehmen.

Technische Daten

Artikelnummer	566288
Max. Länge	960 mm
Material	Polypropylen Polyamid Aluminium eloxiert
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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	120 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	20 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1000 mm
Colli Breite	410 mm
Colli Höhe	1000 mm
Produkt Länge/Tiefe	330 mm
Breite	200 mm
Höhe	88 mm
Nettogewicht	0,47 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0332 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0668 kg
Total Tare Weight	0,1 kg
Bruttogewicht	0,57 kg.
Kubikmeter	0,005808 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	100 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	2,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705022041752
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028041760
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.