

56694

Håndskovl, Metaldetekterbar, 0,5 Liter, Rød



Denne metaldetekterbare håndskovl er let og robust og har et ergonomisk design. Den helstøbte udformning beskytter mod kontaminering med bakterier, og den glatte overflade er nem at rengøre. Ideel til flytning af ingredienser i fødevarerproduktionsområder. Metaldetektering kan testes med Vikans testkit (11113).

Tekniske Data

Varenummer	56694
Indhold	0,5 Liter
Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Farve	Rød
Materiale	Polypropylen Metal & Røntgen detekterbart additiv
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	15 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	960 Stk.
Antal per lag (Palle)	120 Stk.
Colli Længde/Dybde	380 mm
Colli Bredde	290 mm
Colli højde	180 mm
Produkt Længde/Dybde	310 mm
Produkt Bredde	85 mm
Produkt Højde	100 mm
Nettovægt	0,135 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,018 kg
Total Tara vægt	0,018 kg
Bruttovægt	0,15 kg
Kubikmeter	0,002635 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
Metaldetekterbar	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022032330
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028032348
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.