

56714

Ergonomische Handschaufel, 2 Liter, Rot



Schöpfen Sie alle trockenen oder feuchten Lebensmittelzutaten mit der ergonomisch gestalteten Handschaufel von Vikan. Der perfekt ausbalancierte Griff schützt vor Belastungen, während ein flacher Boden verhindert, dass die Schaufel auf Tischen umkippt.

Technische Daten

Artikelnummer	56714
Inhalt	2 Liter
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
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein
Designregistrierungsnummer	EU 0066180700001-2, GB 90066180700001-2
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	200 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	40 Stk.
Colli Länge/Tiefe	500 mm
Colli Breite	360 mm
Colli Höhe	220 mm
Produkt Länge/Tiefe	270 mm
Breite	150 mm
Höhe	145 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,037 kg
Total Tare Weight	0,037 kg
Bruttogewicht	0,28 kg.
Kubikmeter	0,005873 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	5705022023031
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028023049
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.