

Ergonomische Handschaufel

2 Liter, Weiß



Artikel Nr.: 56715

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.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polypropylen
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Inhalt	2 Liter
Produkt Länge/Tiefe	270 mm
Breite	150 mm
Höhe	145 mm
Nettogewicht	0,24 kg

Verpackungs- und Versanddetails

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
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,037 kg
Total Tare Weight	0,037 kg
Bruttogewicht	0,28 kg.
Kubikmeter	0,005873 M3
GTIN-13 Nummer	5705022023055
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028023063
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 56715

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

Technische Daten

Grifflänge	140 mm
GripLengthInches	5,51

Nutzungsbeschränkungen

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

Design- und Patentanmeldungsdetails

Designregistrierungsnummer	EU 0066180700001-2, GB 90066180700001-2
----------------------------	---

Nachhaltigkeitsdetails

Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
---	----

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.