

56742

Håndskovl, Metaldetkterbar, 275 mm, Grøn



Denne metaldetektterbare håndskovl er let og robust og har et ergonomisk design. Kan testes i metaldetektor med Vikans testkit, produktnr. 111199, før brug. 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	56742
Længde	0 < 1150 mm
Skovlebladsstr, L x B x H	327 x 271 x 50 mm
Farve	Grøn
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	12 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	192 Stk.
Antal per lag (Palle)	48 Stk.
Colli Længde/Dybde	600 mm
Colli Bredde	335 mm
Colli højde	320 mm
Produkt Længde/Dybde	550 mm
Produkt Bredde	275 mm
Produkt Højde	110 mm
Nettovægt	0,58 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0379 kg
Total Tara vægt	0,0379 kg
Bruttovægt	0,62 kg
Kubikmeter	0,016638 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	5705022032392
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028032409
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.