

Hygiejnegreb

1275 mm, Hvid



Varenummer: 56905

Brug denne hygiejnegreb til tømning af store beholdere for friske varer under høsten. Har et skaft med indvendig aluminiumsforstærkning og et ergonomisk design, som beskytter mod overbelastning af ryggen. Den stærke samling gør greben velegnet til tung brug.

Generelle Oplysninger

Farve	Hvid
Materiale	Polypropylen
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Længde	1151 - 1300 mm
Produkt Længde/Dybde	1275 mm
Produkt Bredde	265 mm
Produkt Højde	120 mm
Nettovægt	1,45 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	1 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	80 Stk.
Antal per lag (Palle)	0 Stk.
Colli Længde/Dybde	1275 mm
Colli Bredde	265 mm
Colli højde	120 mm
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,053 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,1748 kg
Total Tara vægt	0,2278 kg
Bruttovægt	1,68 kg
Kubikmeter	0,040545 M3
GTIN-13 Nummer	5705020569050
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	5705020569050
Toldpositionsnummer	39241000

Overensstemmelse- & Standard Information

Varenummer: 56905

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

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °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

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.