

56915

Hygienerechen, 205 mm, Weiß



Mit dem Hygienerechen lassen sich Frischwaren aus großen Behältern leicht entnehmen. In der Weinherstellung kann der Rechen auch eingesetzt werden, um während der Weinlese restliche Trauben aus dem Kipper zu entfernen. Er eignet sich für die Verwendung mit Teleskop- oder Standardstielen von Vikan.

Technische Daten

Artikelnummer	56915
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
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	276 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	0 Stk.
Colli Länge/Tiefe	200 mm
Colli Breite	190 mm
Colli Höhe	170 mm
Produkt Länge/Tiefe	205 mm
Breite	210 mm
Höhe	230 mm
Nettogewicht	0,42 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0133 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,027 kg
Total Tare Weight	0,0403 kg
Bruttogewicht	0,46 kg.
Kubikmeter	0,009902 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °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	5705020569159
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020569156

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.