

Ergonomische Schaufel mit Abflusslöchern

1145 mm, Blau



Artikel Nr.: 56033



Die ergonomische Schaufel eignet sich für den Einsatz in sämtlichen Branchen und ist mit Abflusslöchern ausgestattet, die eine schnelle Drainage von Wasser und anderen Flüssigkeiten aus Lebensmitteln ermöglichen.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen, Aluminium eloxiert
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Länge	0 < 1150 mm
Produkt Länge/Tiefe	1145 mm
Breite	350 mm
Höhe	220 mm
Nettogewicht	1,555 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	45 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	45 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1145 mm
Colli Breite	350 mm
Colli Höhe	220 mm
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4") je Stk.	0,053 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP) je Stk.	0,1748 kg
Total Tare Weight	0,2278 kg
Bruttogewicht	1,78 kg.
Kubikmeter	0,088165 M3
GTIN-13 Nummer	5705022000360
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	5705022000360
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

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 absichtlich hinzugefügt	Nein

Technische Daten

Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	380 x 340 x 90 mm
Schaufelblattlochgröße, L x B	80 x 12 mm
ShovelBladeHoleSizeIN	3.15 x 0.47

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C

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.