

# Ergonomische Schaufel mit Abflusslöchern

1310 mm, Schwarz



Artikel Nr.: 56049



Ergonomisch stabile weiße Drainageschaufel mit kurzem Stiel und großem Lochblatt. Gut geeignet für Bereiche in der Lebensmittelindustrie mit Drainagebedarf.

## Allgemeine Informationen

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

## Produktabmessungen

Länge	0 < 1150 mm
Produkt Länge/Tiefe	1310 mm
Breite	350 mm
Höhe	220 mm
Nettogewicht	1,69 kg

## Verpackungs- und Versanddetails

VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	45 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	0 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1315 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	1,92 kg.
Kubikmeter	0,10087 M3
GTIN-13 Nummer	5705020560491
Zolltarif	39241000

## Compliance- und Standarddetails

## Artikel Nr.: 56049

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup>	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>	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
Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

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.