

Metalldetektierbare Handschaufel

1 Liter, Blau



Artikel Nr.: 56683

Die metalldetektierbare Handschaufel mit ergonomischem Design ist leicht und langlebig. Ihre Bauweise aus einem Stück beugt einer Verunreinigung durch Bakterien vor und dank der glatten Oberfläche ist die Schaufel leicht sauber zu halten. Die Handschaufel eignet sich hervorragend zum Transportieren von Zutaten in der Lebensmittelproduktion. Das metalldetektierbare Material kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

Allgemeine Informationen

| | |
|------------------|---|
| Farbe | Blau |
| Material | Polypropylen, Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv |
| Metal Detectable | Ja |
| Ursprungsland | Dänemark |

Produktabmessungen

| | |
|--------------|---------|
| Inhalt | 1 Liter |
| Breite | 350 mm |
| Höhe | 100 mm |
| Max. Länge | 110 mm |
| Nettogewicht | 0,2 kg |

Verpackungs- und Versanddetails

| | |
|---|----------------|
| VE | 12 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm) | 576 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 48 Stk. |
| Colli Länge/Tiefe | 405 mm |
| Colli Breite | 355 mm |
| Colli Höhe | 215 mm |
| Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück | 0,027 kg |
| Total Tare Weight | 0,027 kg |
| Bruttogewicht | 0,23 kg. |
| GTIN-13 Nummer | 5705022032217 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028032225 |
| Zolltarif | 39241000 |

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 56683

| | |
|--|------|
| 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

| | |
|------------|--------|
| Grifflänge | 140 mm |
|------------|--------|

Nutzungsbeschränkungen

| | |
|---|---------|
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav) | 121 °C |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) | 93 °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 |

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.