

Hygienegabel

1275 mm, Weiß



Artikel Nr.: 56905

Verwenden Sie die Hygienegabel, um während der Ernte aus großen Behältern Frischwaren zu entnehmen. Sie verfügt über einen mit einem Aluminium-Innenrohr verstärkten Stiel sowie über ein ergonomisches Design, das den Rücken entlastet. Das verstärkte Gelenk sorgt für eine herausragende Robustheit.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polypropylen
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Länge	1151 - 1300 mm
Produkt Länge/Tiefe	1275 mm
Breite	265 mm
Höhe	120 mm
Nettogewicht	1,45 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	80 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	0 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1275 mm
Colli Breite	265 mm
Colli Höhe	120 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	1,68 kg.
Kubikmeter	0,040545 M3
GTIN-13 Nummer	5705020569050
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	5705020569050
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

Nutzungsbeschränkungen

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

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.