Handschaufel

1 Liter, Grün



Artikel Nr.: 56752

Die leichte und langlebige Handschaufel wurde aus einem Stück hergestellt, wodurch keine Bereiche vorhanden sind, in denen sich Bakterien ansammeln können. Die glatte Oberfläche ermöglicht ein einfaches Säubern der Schaufel, wodurch diese ideal zum Transportieren von Zutaten oder großen Mengen an Lebensmittelabfällen ist.

Allgemeine Informationen

Farbe	Grün
Material	Polypropylen
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Inhalt	1 Liter
Grifflänge	140 mm
GripLengthInches	5,51 "
Produkt Länge/Tiefe	350 mm
Produkt Breite	120 mm
Produkt Höhe	115 mm
Nettogewicht	0,15 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	12 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	72 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	576 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	0,18 kg.
Kubikmeter	0,004830 M3
GTIN-13 Nummer	5705020567520
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020567527
Zolltarif	39241000

Artikel Nr.: 56752

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

Palettenhöhe	191 cm

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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

Nachhaltigkeitsdetails

Das Produkt kann als Polypropylen zum Recycling getrennt werden - "5"	Ja

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.