

56012

# Ergonomische Schaufel, 345 mm, Grün



Verwenden Sie die langlebige, ergonomische Schaufel, um große Mengen an Lebensmittelabfällen oder Zutaten zu transportieren. Beim Entwickeln des ergonomischen Designs stand die Arbeitsposition im Fokus, wodurch sich die Schaufel hervorragend für Arbeiten auf dem Boden oder zum Transportieren von Materialien von Behälter zu Behälter eignet.

# Technische Daten

Artikelnummer	56012
Schaufel Blatt Grösse, L x B x H	380 x 340 x 90 mm
Material	Polypropylen Aluminium eloxiert
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, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	60 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	45 Stk.
Colli Länge	1310 mm
Colli Breite	345 mm
Colli Höhe	225 mm
Länge	1310 mm
Breite	345 mm
Höhe	225 mm
Nettogewicht	1,86 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,053 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,1748 kg
Tare total	0,2278 kg
Bruttogewicht	2,09 kg.
Kubikmeter	0,101689 M3
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

<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705020560125
<b>Zolltarif</b>	39241000
<b>Ursprungsland</b>	Denmark

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.