

56035



# Ergonomische Schaufel mit Abflusslöchern, 350 mm, Weiß



Die ergonomische Schaufel eignet sich für den Einsatz in sämtlichen Branchen und ist mit Abflusslöchern ausgestattet, die eine schnelle Drainage von Wasser und anderen Flüssigkeiten aus Lebensmitteln ermöglichen.

# Technische Daten

Artikelnummer	56035
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	1145 mm
Colli Breite	350 mm
Colli Höhe	220 mm
Länge	1145 mm
Breite	350 mm
Höhe	220 mm
Nettogewicht	1,555 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	1,78 kg.
Kubikmeter	0,088165 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
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705025603506
<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.