

56905

# Hygienegabel, 1275 mm, Weiß



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.

# Technische Daten

Artikelnummer	56905
Material	Polypropylen
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)	0 Stk.
Colli Länge	1275 mm
Colli Breite	265 mm
Colli Höhe	120 mm
Länge	1275 mm
Breite	265 mm
Höhe	120 mm
Nettogewicht	1,45 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	1,68 kg.
Kubikmeter	0,040545 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °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
GTIN-13 Nummer	5705020569050
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	5705020569050

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.