

40524

Metalldetektierbarer Schlesinger, flexibel, 165 mm, Rot



Der flexible Schlesinger verfügt an drei Seiten über eine Schabekante. Er eignet sich daher ideal zum Reinigen von Arbeitstischen und Förderbändern sowie zum Entleeren von Behältern und Eimern. Der Schaber besteht aus metalldetektierbarem Material, das vor der Verwendung mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	40524
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektierbares Additiv
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
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	720 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge/Tiefe	180 mm
Colli Breite	110 mm
Colli Höhe	70 mm
Produkt Länge/Tiefe	165 mm
Breite	2 mm
Höhe	92 mm
Nettogewicht	0,024 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,01 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,01 kg
Total Tare Weight	0,02 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	3E-05 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	83 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022031739

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028031747
Zolltarif	39241000
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.