

40614

Spachtel, 102 mm, Rot



Der Spachtel verfügt für zusätzlichen Komfort über ein ergonomisches Design und eignet sich hervorragend, um sämtliche Oberflächen in der Lebensmittelverarbeitung zu reinigen.

Technische Daten

Artikelnummer	40614
Blattstärke	3,3 mm
Material	Polypropylen
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
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)	4000 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge/Tiefe	250 mm
Colli Breite	220 mm
Colli Höhe	80 mm
Produkt Länge/Tiefe	18 mm
Breite	102 mm
Höhe	210 mm
Nettogewicht	0,06 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,004 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0059 kg
Total Tare Weight	0,0099 kg
Bruttogewicht	0,07 kg.
Kubikmeter	0,000386 M3
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 Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705020406140
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020406147
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.