

70115

Rürlöffelblatt, hart, 220 mm, Weiß



Ideal zum Mischen großer Mengen flüssiger oder halbfester Lebensmittel. Der Schaber ist mit einer dünnen, scharfen Kante versehen. Die Verwendung auf abrasiven Oberflächen oder der Aufprall auf harte Gegenstände kann die Kanten des Abstreifers beschädigen. Es wird empfohlen, den Schaber häufig zu überprüfen und rechtzeitig auszutauschen, um das Risiko einer Verunreinigung durch Fremdkörper zu minimieren.

Technische Daten

Artikelnummer	70115
Blattstärke	3,2 mm
Material	Polyamid
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	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)	2080 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	160 Stk.
Colli Länge/Tiefe	380 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	135 mm
Produkt Länge/Tiefe	110 mm
Breite	33 mm
Höhe	220 mm
Nettogewicht	0,14 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,004 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Total Tare Weight	0,017 kg
Bruttogewicht	0,16 kg.
Kubikmeter	0,000799 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	175 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	175 °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	5705020701153
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020701150
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.