

70142



Langer Rührlöffel mit kleinem Lochblatt, metalldetektierbar, Ø31 mm, 1200 mm, Grün



Der aus einem Stück hergestellte, metalldetektierbare Rührlöffel zeichnet sich durch ein kleines Blatt und einen langen Stiel aus. Er eignet sich zum Verrühren von Zutaten in großen Töpfen und Fässern. Die Zutaten können die kleinen Löcher passieren, wodurch das Rühren erleichtert wird. Das metalldetektierbare Material

kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

Technische Daten

Artikelnummer	70142
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	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	120 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge/Tiefe	1200 mm
Colli Breite	163 mm
Colli Höhe	37 mm
Produkt Durchmesser	31 mm
Produkt Länge/Tiefe	1200 mm
Breite	163 mm
Höhe	37 mm
Nettogewicht	1,023 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0209 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0209 kg
Total Tare Weight	0,0418 kg
Bruttogewicht	1,06 kg.
Kubikmeter	0,007237 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
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022032699
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.