

406077

Spachtel, 75 mm, Limette



Der schmale Spachtel ist perfekt zum Reinigen von engen Zwischenräumen und runden Hilfsutensilien wie großen Schüsseln geeignet. Er entfernt hartnäckige Verschmutzungen wie Krümel, Schokolade und verbrannte Lebensmittel. Das Polypropylen reduziert das Risiko, empfindliche Oberflächen zu zerkratzen.

Technische Daten

Artikelnummer	406077
Blattstärke	3,3 mm
Material	Polypropylen
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	25 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	4000 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	400 Stk.
Colli Länge	290 mm
Colli Breite	195 mm
Colli Höhe	175 mm
Länge	75 mm
Breite	18 mm
Höhe	210 mm
Nettogewicht	0,05 kg
Gewicht Tüte	0,004 kg
Gewicht Karton	0,006 kg
Tare total	0,01 kg
Bruttogewicht	0,06 kg.
Kubikmeter	0,000283 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022013940

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705028013972

Zolltarif

39241000

Ursprungsland

Denmark

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.