

40601

Spachtel, 75 mm, Pink



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 | 40601 |
| 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 | 5705020406010 |

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705020406017

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.