

71255

Ultra Hygiene Abzieher mit Ministiel, 245 mm, Weiß



Der ultrahygienische Abzieher mit einem Blatt entfernt überschüssiges Wasser und Lebensmittelrückstände von Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung. Das weiche und flexible Abzieher-Blatt wurde im Vollgussverfahren hergestellt, wodurch es mühelos vollständig sauber gehalten werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	71255
Material	Polypropylen TPE Gummi
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	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
Design Registration No.	EU 002364190-1-8
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	1600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	160 Stk.
Colli Länge	385 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	170 mm
Länge	245 mm
Breite	50 mm
Höhe	104 mm
Nettogewicht	0,24 kg
Gewicht Tüte	0,0043 kg
Gewicht Karton	0,0085 kg
Tare total	0,0128 kg
Bruttogewicht	0,25 kg.
Kubikmeter	0,001274 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °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	5705020712555

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705020712552

Zolltarif

96039099

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.