

40524

Metalldetektierbarer Schlesinger, flexibel, 165 mm, Rot



Der flexible Schlesinger verfügt an drei Seiten über eine Schabekante. Er eignet sich daher ideal zum Reinigen von Arbeitstischen und Förderbändern sowie zum Entleeren von Behältern und Eimern. Der Schaber besteht aus metalldetektierbarem Material, das vor der Verwendung mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden kann.

Technische Daten

| | |
|--|--|
| Artikelnummer | 40524 |
| Material | Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv |
| 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 | 10 Stk. |
| Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm) | 720 Stk. |
| Anzahl pro Lage (Palette) | 1 Stk. |
| Colli Länge | 180 mm |
| Colli Breite | 110 mm |
| Colli Höhe | 70 mm |
| Länge | 165 mm |
| Breite | 2 mm |
| Höhe | 92 mm |
| Nettogewicht | 0,025 kg |
| Gewicht Tüte | 0,01 kg |
| Gewicht Karton | 0,01 kg |
| Tare total | 0,02 kg |
| Bruttogewicht | 0,04 kg. |
| Kubikmeter | 3E-05 M3 |
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav) | 121 °C |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) | 83 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt) | 100 °C |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) | 100 °C |
| Min. Gebrauchtemperatur³ | -20 °C |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung | 2 pH |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung | 10,5 pH |
| GTIN-13 Nummer | 5705022031739 |
| GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl) | 15705028031747 |

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.