

40625

Metalldetektierbarer Spachtel, 75 mm, Weiß



Der schmale Spachtel wurde zum Reinigen von engen Zwischenräumen und runden Hilfsutensilien wie großen Schüsseln entwickelt. Er eignet sich hervorragend zum Lösen von hartnäckigen Verschmutzungen wie Krümeln, Schokolade und verbrannten Lebensmitteln. Der Spachtel weist eine auf beiden Seiten scharf geschliffene Kante auf und besteht aus metalldetektierbarem Material, das vor der Verwendung mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	40625
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	25 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	3600 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	0,062 kg
Gewicht Tüte	0,004 kg
Gewicht Karton	0,0114 kg
Tare total	0,0154 kg
Bruttogewicht	0,08 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. Gebrauchstemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022031852

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)

15705028031860

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.