

40635

# Metalldetektierbarer Spachtel, 102 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

<b>Artikelnummer</b>	40635
<b>Material</b>	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
<b>Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien<sup>1</sup></b>	Ja
<b>Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)</b>	Ja
<b>FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)</b>	Ja
<b>Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt</b>	Ja
<b>Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</b>	Ja
<b>Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A</b>	Nein
<b>Ist Halal und Kosher konform</b>	Ja
<b>VE</b>	20 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	2880 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	320 Stk.
<b>Colli Länge</b>	290 mm
<b>Colli Breite</b>	195 mm
<b>Colli Höhe</b>	175 mm
<b>Länge</b>	102 mm
<b>Breite</b>	18 mm
<b>Höhe</b>	210 mm
<b>Nettogewicht</b>	0,068 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,004 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0139 kg
<b>Tare total</b>	0,0179 kg
<b>Bruttogewicht</b>	0,09 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,000386 M3
<b>Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)</b>	121 °C
<b>Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)</b>	93 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)</b>	100 °C
<b>Min. Gebrauchstemperatur<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Max. Trocknungstemperatur</b>	120 °C
<b>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022031951

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705028031969

**Zolltarif**

39241000

**Ursprungsländ**

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.