

70146

Langer Rührloeffel mit  
kleinem Lochblatt,  
metalldetektierbar, Ø31 mm,  
1200 mm, Gelb



Der aus einem Stück hergestellte, metalldetektierbare Rührloeffel zeichnet sich durch ein kleines Blatt und einen langen Stiel aus. Er eignet sich zum Verrühren von Zutaten in großen Töpfen und Fässern. Die Zutaten können die kleinen Löcher passieren, wodurch das Rühren erleichtert wird. Das metalldetektierbare Material kann mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden.

# Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	70146
<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>	1 Stk.
<b>Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	120 Stk.
<b>Anzahl pro Lage (Palette)</b>	1 Stk.
<b>Colli Länge</b>	1200 mm
<b>Colli Breite</b>	163 mm
<b>Colli Höhe</b>	37 mm
<b>Produkt Durchmesser</b>	31 mm
<b>Länge</b>	1200 mm
<b>Breite</b>	163 mm
<b>Höhe</b>	37 mm
<b>Nettogewicht</b>	1,023 kg
<b>Gewicht Tüte</b>	0,0209 kg
<b>Gewicht Karton</b>	0,0209 kg
<b>Tare total</b>	0,0418 kg
<b>Bruttogewicht</b>	1,06 kg.
<b>Kubikmeter</b>	0,007237 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>Min. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	2 pH
<b>Max. pH-Wert in Gebrauchslösung</b>	10,5 pH
<b>GTIN-13 Nummer</b>	5705022032774

---

**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.