40133

Nylon Handschaber, 100 mm, Blau

Der Nylon-Handschaber entfernt hartnäckige Verschmutzungen wie Krümel, Schokolade, angebrannte Lebensmittel usw. von glatten Oberflächen. Die Klinge aus Nylon stellt eine gute Alternative zu Edelstahlklingen dar und kann für empfindliche Oberflächen (z. B. von Hilfsutensilien, Förderbändern) verwendet werden, da sie Kratzer verhindert. Die harte Klinge hält heißen Oberflächen stand, wenn sie maximal 2 Minuten am Stück eingesetzt wird.

Technische Daten

Artikelnummer	40133
Blattstärke	2,7 mm
Material	Nylon Polypropylen
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)[1]	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS, Phthalate und BPA absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge	260 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	85 mm
Länge	22 mm
Breite	100 mm
Höhe	235 mm
Nettogewicht	0,076 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,00402 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,09 kg.
Kubikmeter	0,000517 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	175 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	175 °C
Min. Gebrauchtemperatur[3]	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022004610
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028004628
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.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.