71253

Ultra Hygiene Abzieher mit Ministiel, 245 mm, Blau

Der ultrahygienische Abzieher mit einem Blatt entfernt überschüssiges Wasser und Lebensmittelrückstände von Oberflächen für die Lebensmittelverarbeitung. Das weiche und flexible Abzieher-Blatt wurde im Vollgussverfahren hergestellt, wodurch es mühelos vollständig sauber gehalten werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	71253
Material	Polypropylen TPE Gummi
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
Designregistrierungsnummer	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	160 Stk.
Colli Länge	385 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Länge	245 mm
Breite	50 mm
Höhe	104 mm
Nettogewicht	0,23 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,0043 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0085 kg
Tare total	0,0128 kg
Bruttogewicht	0,24 kg.
Kubikmeter	0,001274 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	50 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °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	5705020712531
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020712538
Zolltarif	96039099
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.