

71256

Ultra Hygiene Abzieher mit Ministiel, 245 mm, Gelb



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	71256
Verbindung	Gewinde
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 absichtlich hinzugefügt	Nein
ISCC-PLUS-Cert-DK220-21690025	Ja
Designregistrierungsnummer	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
VE	20 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	1600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	160 Stk.
Colli Länge/Tiefe	385 mm
Colli Breite	290 mm
Colli Höhe	180 mm
Produkt Länge/Tiefe	245 mm
Breite	50 mm
Höhe	104 mm
Nettogewicht	0,23 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,0043 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0085 kg
Total Tare Weight	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. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020712562
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020712569
Zolltarif	96039099
UNSPSC Code	47121812
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

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.