

Spachtel

75 mm, Blau



Artikel Nr.: 40603

Der schmale Spachtel ist perfekt zum Reinigen von engen Zwischenräumen und runden Hilfsutensilien wie großen Schüsseln geeignet. Er entfernt hartnäckige Verschmutzungen wie Krümel, Schokolade und verbrannte Lebensmittel. Das Polypropylen reduziert das Risiko, empfindliche Oberflächen zu zerkratzen.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Blattstärke	3,3 mm
Produkt Länge/Tiefe	18 mm
Breite	75 mm
Höhe	210 mm
Nettogewicht	0,05 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	4000 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	400 Stk.
Colli Länge/Tiefe	250 mm
Colli Breite	220 mm
Colli Höhe	80 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,004 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,004 kg
Total Tare Weight	0,008 kg
Bruttogewicht	0,06 kg.
Kubikmeter	0,000283 M3
GTIN-13 Nummer	5705020406034
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020406031
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

Artikel Nr.: 40603

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

Technische Daten

Grifflänge	140 mm
------------	--------

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH

Nachhaltigkeitsdetails

Das Produkt kann als Polypropylen – „5“ – recycelt werden.	Ja
--	----

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.