Metalldetektierbarerer Schlesinger, flexibel, 165 mm, Blau





Der flexible Schlesinger verfügt an drei Seiten über eine Schabekante. Er eignet sich daher ideal zum Reinigen von Arbeitstischen und Förderbändern sowie zum Entleeren von Behältern und Eimern. Der Schaber besteht aus metalldetektierbarem Material, das vor der Verwendung mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	40523
Material	Polypropylen Metall- und röntgenstrahlendetektier bares Additiv
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21)	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Verwendung von Phthalaten und Bisphenol A	Nein
Ist Halal und Kosher konform	Ja
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 200 cm)	720 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Colli Länge	180 mm
Colli Breite	110 mm
Colli Höhe	70 mm
Länge	165 mm
Breite	2 mm
Höhe	92 mm
Nettogewicht	0,025 kg
Gewicht Tüte	0,01 kg
Tare total	0,01 kg
Bruttogewicht	0,04 kg.
Kubikmeter	3E-05 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	83 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022031715
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028031723
Zolltarif	39241000

29.06.2021 2/3

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.

29.06.2021 3/3