

40513

# 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.

# Technische Daten

|                                                                            |               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Artikelnummer                                                              | 40513         |
| Material                                                                   | Polypropylen  |
| Recycling-Symbol "5", Polypropylen (PP)                                    | Ja            |
| Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien <sup>1</sup> | Ja            |
| Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)            | Ja            |
| FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) <sup>1</sup>                               | 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 etwa. 180 cm)                                | 14000 Stk.    |
| Anzahl pro Lage (Palette)                                                  | 1 Stk.        |
| Colli Länge                                                                | 180 mm        |
| Colli Breite                                                               | 110 mm        |
| Colli Höhe                                                                 | 70 mm         |
| Produkt Länge/Tiefe                                                        | 165 mm        |
| Breite                                                                     | 2 mm          |
| Höhe                                                                       | 92 mm         |
| Nettogewicht                                                               | 0,02 kg       |
| Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" ) LDPE ≥ PCR 30%                        | 0,0028 kg     |
| Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)                                 | 0,0072 kg     |
| Total Tare Weight                                                          | 0,01 kg       |
| Bruttogewicht                                                              | 0,03 kg.      |
| Kubikmeter                                                                 | 3E-05 M3      |
| Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)                             | 121 °C        |
| Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)                                   | 93 °C         |
| Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)                           | 100 °C        |
| Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)                      | 100 °C        |
| Min. Gebrauchtemperatur <sup>3</sup>                                       | -20 °C        |
| Max. Trocknungstemperatur                                                  | 120 °C        |
| Min. pH-Wert in Gebrauchslösung                                            | 2 pH          |
| Max. pH-Wert in Gebrauchslösung                                            | 10,5 pH       |
| GTIN-13 Nummer                                                             | 5705020405136 |

**GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)**

15705020405133

**Zolltarif**

39241000

**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.