Metalldetektierbarer Spachtel, 75 mm, Blau







Der schmale Spachtel wurde zum Reinigen von engen Zwischenräumen und runden Hilfsutensilien wie großen Schüsseln entwickelt. Er eignet sich hervorragend zum Lösen von hartnäckigen Verschmutzungen wie Krümeln, Schokolade und verbrannten Lebensmitteln. Der Spachtel weist eine auf beiden Seiten scharf geschliffene Kante auf und besteht aus metalldetektierbarem Material, das vor der Verwendung mit dem Testkit für Metalldetektion (Artikel-Nr. 11113) von Vikan getestet werden kann.

Technische Daten

Artikelnummer	40623
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)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
VE	25 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	3600 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	400 Stk.
Länge	18 mm
Breite	75 mm
Höhe	210 mm
Nettogewicht	0,062 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4" Polyethylen geringer Dichte (LDPE))	0,004 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0114 kg
Tare total	0,0154 kg
Bruttogewicht	0,08 kg.
Kubikmeter	0,000283 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	100 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	100 °C
Min. Gebrauchtemperatur³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH
Metal Detectable	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022031814

GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705028031822
Zolltarif	39241000
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.