Schlesinger, flexibel

165 mm, Blau



Artikel Nr.: 40513

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.

Allgemeine Informationen

Farbe	Blau
Material	Polypropylen
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Länge/Tiefe	165 mm
Produkt Breite	2 mm
Produkt Höhe	92 mm
Nettogewicht	0,02 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	10 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	14000 Stk.
Colli Länge/Tiefe	180 mm
Colli Breite	110 mm
Colli Höhe	70 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0028 kg
Papierverpackung (Recyclingsymbol „20“ PAP) pro Stück	0,0072 kg
Total Tare Weight	0,01 kg
Bruttogewicht	0,03 kg.
Kubikmeter	0,000030 M3
GTIN-13 Nummer	5705020405136
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020405133
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien[1]	Ja

Artikel Nr.: 40513

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

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 Gebrauchlslösung	2 pH
Max. pH-Wert in Gebrauchlösung	10,5 pH

Nachhaltigkeitsdetails

Das Produkt kann als Polypropylen zum Recycling getrennt werden - "5"	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.