

Rührlöffel, kleines Blatt

Ø31 mm, 890 mm, Weiß

Artikel Nr.: 70075



Mit dem kleinen Rührlöffel können Sie Zutaten in großen Töpfen und Fässern verrühren. Er hält einer Temperatur von bis zu 170 °C stand. Lassen Sie den Mixer nicht im Topf/Bottich, wenn nicht gerührt wird.

Allgemeine Informationen

Farbe	Weiß
Material	Polyamid
Ursprungsland	Dänemark

Produktabmessungen

Produkt Durchmesser	31 mm
Produkt Länge/Tiefe	890 mm
Breite	160 mm
Höhe	33 mm
Nettogewicht	0,92 kg

Verpackungs- und Versanddetails

VE	1 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	140 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	0 Stk.
Colli Länge/Tiefe	890 mm
Colli Breite	150 mm
Colli Höhe	33 mm
Kunststoffverpackung (Recyclingsymbol „4“) – LDPE pro Stück	0,0164 kg
Total Tare Weight	0,0164 kg
Bruttogewicht	0,94 kg.
Kubikmeter	0,004699 M3
GTIN-13 Nummer	5705020700750
Zolltarif	39241000

Compliance- und Standarddetails

Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja

Artikel Nr.: 70075

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	560 mm
------------	--------

Nutzungsbeschränkungen

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	175 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	175 °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

Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	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.