

Produktspezifikation

| | |
|------------------------------|------------------|
| Artikel-Nr.: | 88921U |
| Artikelbezeichnung: | Kehrgarnitur |
| Zolltarifnummer: | 96 03 90 91 |
| EAN-Nr.: | 40 02403 98921 6 |
| Artikelmaße: | |
| Länge in mm: | 350 |
| Breite in mm: | 222 |
| ø in mm: | 110 |
| Artikelgewicht in kg: | 0,26 |
| Körper-Material: | Polypropylen |
| Körperfarbe: | weiß |

| | |
|---|---------------|
| Besatzmaterial: | Polyester PBT |
| Besatzmaße: | |
| Höhe in mm: | 50 |
| Durchmesser in mm: | 0,25 |
| Härte: | weich |
| Faserende: | ungeschlitzt |
| Besatzfarbe: | rot |
| Hitzebeständigkeit gegen Heißluft: | 140 °C |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Weitere Materialien: | |
| Verankerung: | V4A-Draht |
| Stielverbindung: | |

| | |
|---|-------------------|
| Chemische Beständigkeiten bezogen auf anwendungsübliche Konzentrationen: | |
| wässrige Alkalien: | beständig |
| verdünnte organische Säuren: | bedingt beständig |
| verdünnte Mineralsäuren: | beständig |
| organische Lösungsmittel: | beständig |
| schwache Laugen: | bedingt beständig |
| Aceton: | beständig |
| Alkohole: | beständig |
| mineralische Schmierstoffe: | beständig |

Produktspezifikation

| | |
|----------------------------|--------|
| Artikel-Nr.: | 88921U |
| Verpackungseinheit: | 5 |
| Verpackungsart: | |
| Karton: | X |
| Beutel: | |
| Graupappe: | |
| Einzelverpackung: | |
| Lose: | X |
| Karton: | |
| Beutel: | |
| VK-Karte: | |
| Grüner Punkt: | |
| Gewicht in kg: | 1,7 |
| Rauminhalt in cdm: | 29,6 |
| Verpackungsmaße: | |
| Länge in mm: | 370 |
| Breite in mm: | 320 |
| Höhe in mm: | 250 |

| | |
|--|------|
| Versandeinheit: | 5 |
| Gewicht in kg: | 1,7 |
| Rauminhalt in cdm: | 29,6 |
| Versandeinheitsmaße: | |
| Länge in mm: | 370 |
| Breite in mm: | 320 |
| Höhe in mm: | 250 |
| Versandeinheit pro Lage: | |
| Karton: | 8 |
| Stück: | 40 |
| Versandeinheit je Palette bei maximaler Höhe von 2 m: | |
| Karton: | 48 |
| Stück: | 240 |

| | |
|-------------------|--|
| Sonstiges: | im Kontakt mit Lebensmitteln unbedenklich |
| | HACCP |
| | F.E.I.B.P. |