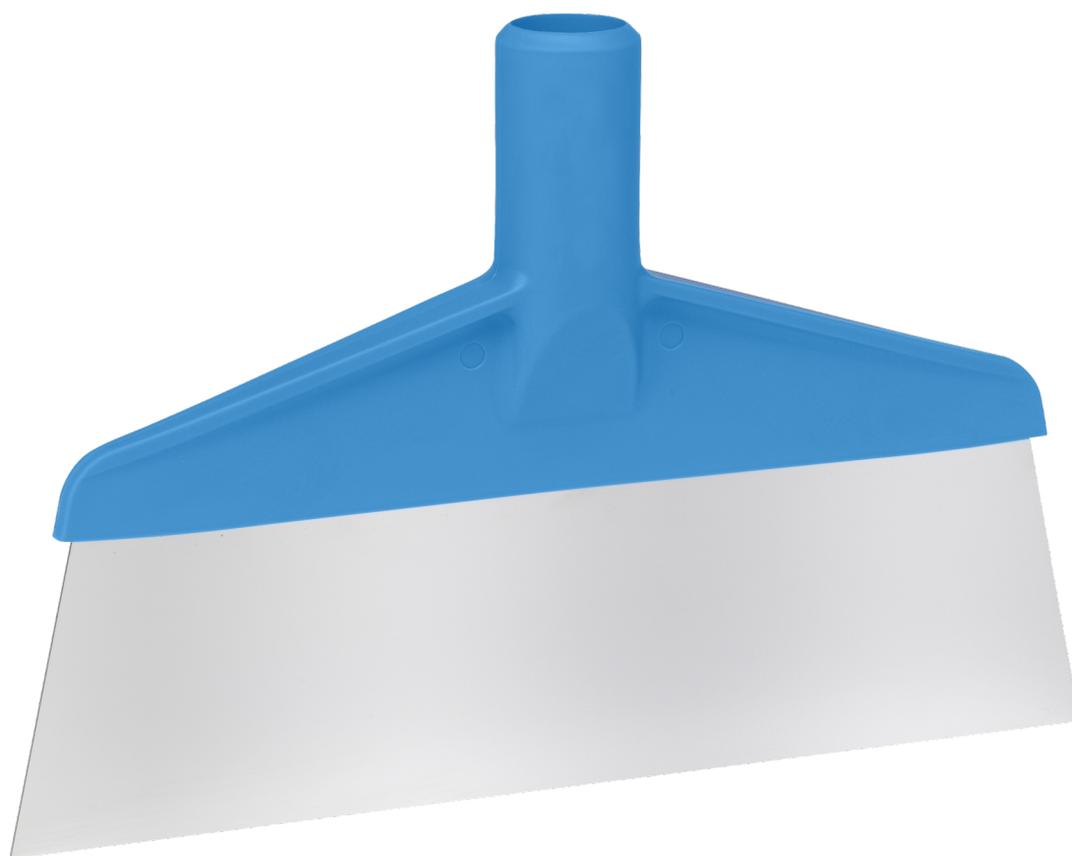


29103

Raschietto per tavoli e pavimenti, 260 mm, Blu



Rimuovi gli ostinati residui di cibo dai pavimenti e altre superfici con questo Raschietto per tavoli e pavimenti. È dotato di lama in acciaio inox e può essere utilizzato con qualsiasi manico Vikan.

Technical Data

Articolo numero	29103
Spessore della lama	1 mm
Attacco	Filettato
Materiale	Polypropylene Acciaio inox (AISI 304)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC ¹	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) ¹	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	800 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	320 mm
Larghezza collo	270 mm
Altezza collo	135 mm
Lunghezza/Profondità	32 mm
Larghezza	260 mm
Altezza	155 mm
Peso netto	0,26 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4")	0,0087 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0254 kg
Total Tare Weight	0,0341 kg
Peso lordo	0,29 kg
Metri cubi	0,00129 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Max. temperatura uso	170 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	170 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concetranzione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020291036

Codice GTIN-14	15705020291033
Codice delle merci	82159910
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	Taani

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.