40083

Espátula de mano, acero inoxidable, 50 mm, Azul

Ideal para eliminar sedimentos adherentes que pueden acabar saturando un cepillo, así como ingredientes o alimentos secos o quemados, este raspador de mano dispone de una hoja flexible de acero inoxidable con esquinas protectoras redondeadas, una unión de alta resistencia y un apoyo ergonómico especial para el dedo.

Datos técnicos

Número de Artículo	40083
Espesor de la hoja	1 mm
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 301)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)[1]	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS, ftalatos y BPA están añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180-200 cm)	3150 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pzas.
Caja Longitud	255 mm
Caja Ancho	225 mm
Caja Altura	85 mm
Longitud	22 mm
Ancho	50 mm
Altura	235 mm
Peso Neto	0.09 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE))	0.0402 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.006 kg
Tare total	0.0462 kg
Peso Bruto	0.14 kg
Metro cúbico	0.000258 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	200 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	200 °C
Temperatura mínima de uso[3]	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH

pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705022004719
Codigo GTIN-14	15705028004727
Codigo de mercancía	82159910
País de Origen	Denmark

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.