

Raspador flexible

165 mm, Verde



Número de artículo: 40512

Gracias al efecto raspador de sus tres bordes, este raspador de mano flexible es ideal para limpiar bancos de trabajo y cintas transportadoras, así como para vaciar contenedores y cubos.

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	165 mm
Ancho	2 mm
Altura	92 mm
Peso Neto	0.02 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por capa (palé)	1 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	14000 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	180 mm
Caja Ancho	110 mm
Caja Altura	70 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.0028 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0072 kg
Total Tare Weight	0.01 kg
Peso Bruto	0.03 kg
Metro cúbico	0,000030 M3
Codigo GTIN-13	5705020405129
Codigo GTIN-14	15705020405126
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
---	----

Número de artículo: 40512

Producido conforme al Reglamento (CE) N° 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 añadidos intencionalmente	No

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °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

Detalles de Sostenibilidad

El producto puede clasificarse como polipropileno (PP) para su reciclaje - "5"	Si
--	----

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.