

40513

# Raspador flexible, 165 mm, Azul



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.

# Datos técnicos

Número de Artículo	40513
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) <sup>1</sup>	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 cm)	14000 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	180 mm
Caja Ancho	110 mm
Caja Altura	70 mm
Longitud/Profundidad	165 mm
Ancho	2 mm
Altura	92 mm
Peso Neto	0.02 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.0028 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0072 kg
Total Tare Weight	0.01 kg
Peso Bruto	0.03 kg
Metro cúbico	3E-05 M3
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 <sup>3</sup>	-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	5705020405136

<b>Código GTIN-14</b>	15705020405133
<b>Código de mercancía</b>	39241000
<b>País de Origen Código ISO</b>	DK
<b>País de Origen</b>	Dinamarca

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.