

40605

Raschietta manuale, 75 mm, Bianco



Progettato per la pulizia di piccoli spazi e di attrezzature di forma arrotondata, come ciotole di grandi dimensioni, questo raschietto stretto è ideale per rimuovere lo sporco ostinato, tra cui impasti, cioccolata e cibo bruciato. Il materiale in polipropilene riduce la possibilità di graffiare le superfici delicate.

Technical Data

Articolo numero	40605
Spessore della lama	3,3 mm
Materiale	Polypropylene
Simbolo di riciclo “5”, polipropilene (PP)	Si
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 aggiunto intenzionalmente	No
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	4000 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	250 mm
Larghezza collo	220 mm
Altezza collo	80 mm
Lunghezza/Profondità	18 mm
Larghezza	75 mm
Altezza	210 mm
Peso netto	0,05 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio “4”)	0,004 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,004 kg
Total Tare Weight	0,008 kg
Peso lordo	0,06 kg
Metri cubi	0,000283 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °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	5705020406058
Codice GTIN-14	15705020406055
Codice delle merci	39241000
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.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.