

71253

Tira acqua monoblocco con mini-manico, 245 mm, Blu



Un tira acqua a lama singola ultra igienica per rimuovere l'acqua in eccesso e i residui di cibo dalle superfici di preparazione dei cibi. La lama morbida e flessibile è completamente sagomata per assicurare la massima facilità di pulizia.

Technical Data

Articolo numero	71253
Attacco	Filettato
Materiale	Polypropylene TPE Rubber
Simbolo di riciclo “7”, plastiche miste	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
ISCC-PLUS-Cert-DK220-21690025	Si
Numero di registrazione del design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantità per colli	20 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	1600 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	385 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	180 mm
Lunghezza/Profondità	245 mm
Larghezza	50 mm
Altezza	104 mm
Peso netto	0,23 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio “4”)	0,0043 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0085 kg
Total Tare Weight	0,0128 kg
Peso lordo	0,24 kg
Metri cubi	0,001274 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	50 °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 concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020712531
Codice GTIN-14	15705020712538
Codice delle merci	96039099
UNSPSC Code	47121812
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.