

71403

Tira acqua monoblocco, 400 mm, Blu



Questo tira acqua ultra igienico combina un'igiene ottimale con un'efficace rimozione dell'acqua da pareti, pavimenti e tavoli. La lama angolata consente di rimuovere facilmente l'acqua dagli angoli e da altre zone difficili da raggiungere, mentre la protezione antispruzzo assicura che il liquido non venga spruzzato sulla superficie asciutta.

Technical Data

Articolo numero	71403
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, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Numero di registrazione del design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantità per colli	15 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	720 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	90 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	410 mm
Larghezza collo	305 mm
Altezza collo	210 mm
Lunghezza/Profondità	400 mm
Larghezza	80 mm
Altezza	90 mm
Peso netto	0,25 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio “4”)	0,0063 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,0137 kg
Total Tare Weight	0,02 kg
Peso lordo	0,27 kg
Metri cubi	0,00288 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	5705020714030
Codice GTIN-14	15705020714037
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.