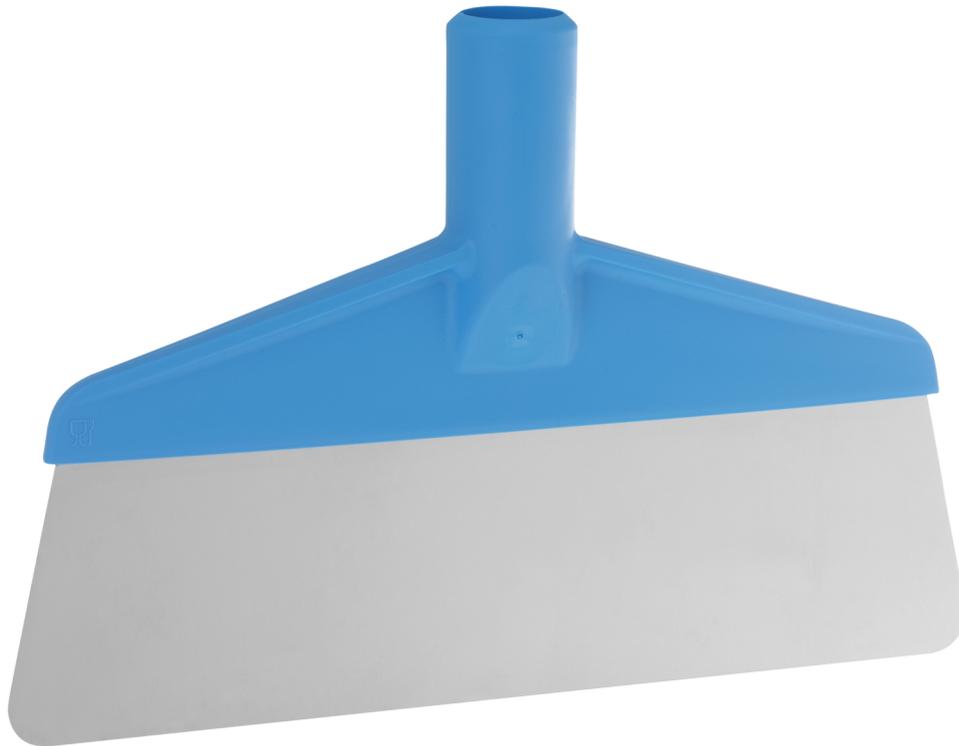


29093

## Raschietto con lama flessibile, 260 mm, Blu



Ideale per gli scrubber e altre superfici che necessitano di più forza per la pulizia, questo raschietto è dotato di bordi arrotondati e di lama in acciaio flessibile per proteggere le superfici dai graffi. Può essere utilizzata con tutti i manici Vikan.

# Technical Data

Articolo numero	29093
Spessore della lama	0,5 mm
Materiale	Polypropylene Acciaio inox (AISI 301)
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	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
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	800 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	80 Pz.
Lunghezza collo	320 mm
Larghezza collo	270 mm
Altezza collo	135 mm
Lunghezza	32 mm
Larghezza	260 mm
Altezza	175 mm
Peso netto	0,15 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Peso lordo	0,18 kg
Metri cubi	0,001456 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	170 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	170 °C
Min. temperatura uso <sup>3</sup>	-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	5705020291135
Codice GTIN-14	15705020291132

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.