

29125

Raschietto per tavoli e pavimenti, 270 mm, Bianco



Ideale per rimuovere i residui di cibo ostinati dai pavimenti e dalle superfici e attrezzature in acciaio inox, questo raschietto flessibile in nylon può essere utilizzato con qualsiasi manico Vikan.

Technical Data

Articolo numero	29125
Spessore della lama	6,3 mm
Materiale	Polyamide
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
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	380 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	175 mm
Lunghezza	33 mm
Larghezza	270 mm
Altezza	220 mm
Peso netto	0,34 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0087 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,0387 kg
Peso lordo	0,38 kg
Metri cubi	0,00196 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)	180 °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	5705020029127
Codice GTIN-14	15705020029124
Codice delle merci	39241000
Paese d'origine	Denmark

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.

3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.