

40098

# Raschietto inox con manico, 100 mm, Viola



Ideale per la rimozione di depositi appiccicosi che intaserebbero un pennello e per trattare alimenti e ingredienti essiccati o bruciati, questo raschietto manuale presenta una lama in acciaio inossidabile con angoli arrotondati, un innesto ad alta resistenza e uno speciale appoggio ergonomico.

# Technical Data

Articolo numero	40098
Spessore della lama	1 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)	3150 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pz.
Lunghezza collo	255 mm
Larghezza collo	225 mm
Altezza collo	85 mm
Lunghezza/Profondità	235 mm
Larghezza	100 mm
Altezza	22 mm
Peso netto	0,11 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,00402 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Peso lordo	0,12 kg
Metri cubi	0,000517 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	200 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	200 °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

<b>Codice GTIN-13</b>	5705022004979
<b>Codice GTIN-14</b>	15705028004987
<b>Codice delle merce</b>	82159910
<b>Paese d'origine</b>	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.