

40113



Raschietto inox con innesto filettato per manici, 100 mm, Blu



Ideale per la rimozione di depositi appiccicosi difficili da raggiungere, alimenti o ingredienti essiccati o bruciati, questo raschietto è dotato di una lama in acciaio inossidabile con angoli arrotondati, un attacco ad alta resistenza e un innesto filettato compatibile con tutti le aste di prolunga Vikan. Sebbene non sia destinato alla pulizia del pavimento, questo prodotto può essere usato per rimuovere incrostazioni leggere sui pavimenti.

Technical Data

Articolo numero	40113
Spessore della lama	1 mm
Materiale	Polypropylene Acciaio inox (AISI 301)
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)	3150 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pz.
Lunghezza collo	255 mm
Larghezza collo	225 mm
Altezza collo	85 mm
Lunghezza	205 mm
Larghezza	100 mm
Altezza	32 mm
Peso netto	0,09 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	0,1 kg
Metri cubi	0,000656 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 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	5705020401138
Codice GTIN-14	15705020401135
Codice delle merce	82159910
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.

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.