

40513

Raschietto flessibile, 165 mm, Blu



Con un bordo raschiante su tre lati, questo raschietto flessibile è perfetto per la pulizia di banchi di lavoro e nastri trasportatori, nonché per lo svuotamento di contenitori e secchi.

Technical Data

| | |
|--|---------------|
| Articolo numero | 40513 |
| Materiale | Polypropylene |
| Simbolo di riciclo "5", polipropilene (PP) | 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) | 14000 Pz. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 1 Pz. |
| Lunghezza collo | 180 mm |
| Larghezza collo | 110 mm |
| Altezza collo | 70 mm |
| Lunghezza | 165 mm |
| Larghezza | 2 mm |
| Altezza | 92 mm |
| Peso netto | 0,02 kg |
| Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30% | 0,0028 kg |
| Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP) | 0,0072 kg |
| Tare total | 0,01 kg |
| Peso lordo | 0,03 kg |
| Metri cubi | 3E-05 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) | 100 °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 | 5705020405136 |

| | |
|---------------------------|----------------|
| Codice GTIN-14 | 15705020405133 |
| 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.

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.