

40523



Raschietto a mano flessibile rilevabile al Metal Detector , 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. È realizzato in materiale rilevabile al metal detector, che può essere testato con il kit di prova Vikan, prodotto n. 11113, prima dell'uso.

Technical Data

Articolo numero	40523
Materiale	Polypropylene Additivo rilevabile al metal detector e ai raggi X
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 aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	10 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180 cm)	720 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pz.
Lunghezza collo/Profondità	180 mm
Larghezza collo	110 mm
Altezza collo	70 mm
Lunghezza/Profondità	165 mm
Larghezza	2 mm
Altezza	92 mm
Peso netto	0,024 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio “4”)	0,01 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,01 kg
Total Tare Weight	0,02 kg
Peso lordo	0,04 kg
Metri cubi	3E-05 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	83 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso ³	-20 °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
Metal Detectable	Si
Codice GTIN-13	5705022031715

Codice GTIN-14	15705028031723
Codice delle merci	39241000
Paese d'origine Codice ISO	DK
Paese d'origine	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.