

40623



Raschietta manuale, rilevabile al Metal Detector, 75 mm, Blu



Progettato per la pulizia di piccoli spazi e di attrezzature di forma arrotondata, come ciotole di grandi dimensioni, questo raschietto stretto è ideale per rimuovere lo sporco ostinato, tra cui impasti, cioccolato e cibo bruciato. La lama è affilata su entrambi i lati per una maggiore longevità. 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	40623
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, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	25 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	3600 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	400 Pz.
Lunghezza collo	290 mm
Larghezza collo	195 mm
Altezza collo	175 mm
Lunghezza	18 mm
Larghezza	75 mm
Altezza	210 mm
Peso netto	0,058 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,004 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,004 kg
Tare total	0,008 kg
Peso lordo	0,07 kg
Metri cubi	0,000283 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
Metal Detectable	Si

Codice GTIN-13	5705022031814
Codice GTIN-14	15705028031822
Codice delle merce	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.