

70115

# Raschietta rigida, 220 mm, Bianco



Ideale per mescolare grandi volumi di alimenti liquidi o semisolidi. Il raschietto a pale è progettato con un sottile bordo affilato. L'uso su superfici abrasive o l'impatto con oggetti duri possono danneggiare i bordi del raschietto. Si raccomanda di ispezionare frequentemente e sostituire tempestivamente il raschiatore per ridurre al minimo il rischio di contaminazione da corpi estranei.

# Technical Data

Articolo numero	70115
Spessore della lama	3,2 mm
Materiale	Polyamide
Simbolo di riciclo "7", plastiche miste	Si
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)	2080 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pz.
Lunghezza collo	380 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	135 mm
Lunghezza	110 mm
Larghezza	33 mm
Altezza	220 mm
Peso netto	0,14 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)	0,013 kg
Tare total	0,017 kg
Peso lordo	0,16 kg
Metri cubi	0,000799 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	93 °C
Max. temperatura uso	175 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	175 °C
Min. temperatura uso <sup>3</sup>	-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

<b>Codice GTIN-13</b>	5705020701153
<b>Codice GTIN-14</b>	15705020701150
<b>Codice delle merci</b>	39241000
<b>Paese d'origine</b>	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.