

70133

Raschietta flessibile, 210 mm, Blu



Ideale per raschiare gli alimenti residui dai contenitori prima di iniziare le procedure di pulizia. Il raschietto a paletta è progettato con un bordo sottile e affilato, realizzato in un materiale flessibile per facilitare la pulizia e lo svuotamento efficiente di contenitori per alimenti di grandi o medie dimensioni.

Non è adatto per la rimozione di detriti ostinati/essiccati, per l'uso su superfici abrasive o per l'urto contro oggetti duri. Tutte queste azioni danneggeranno i bordi dei raschietti. Anche se utilizzato per lo scopo previsto, si consigliano frequenti ispezioni e sostituzione tempestiva del raschietto, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione da corpo estraneo.

Technical Data

Articolo numero	70133
Spessore della lama	3,2 mm
Materiale	Polyethylene (LDPE)
Simbolo di riciclaggio "4" Polietilene a bassa densità (LDPE)	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)	960 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pz.
Lunghezza collo	390 mm
Larghezza collo	290 mm
Altezza collo	140 mm
Lunghezza	110 mm
Larghezza	30 mm
Altezza	210 mm
Peso netto	0,1 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Tare total	0,013 kg
Peso lordo	0,11 kg
Metri cubi	0,000693 M3
Temperatura massima di lavaggio (lavastoviglie)	80 °C
Max. temperatura uso	70 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	80 °C
Max. temperatura per asciugatura	100 °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	5705020701337
Codice GTIN-14	15705020701334
Codice delle merce	39241000

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.