

40082

Rustfri Håndskraber, 50 mm, Grøn



Denne håndskraber er designet med god fingerstøtte og er perfekt til at fjerne klistrede aflejringer, som nemt sætter sig fast i en børste. Den fjerner også nemt indtørrede eller fastbrændte madrester eller ingredienser og har et fleksibelt rustfrit stålblad med afrundede hjørner, som er sikkert fastgjort i håndtaget.

Tekniske Data

Varenummer	40082
Bladtykkelse	1 mm
Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Farve	Grøn
Materiale	Polypropylen Rustfrit Stål (AISI 301)
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	3150 Stk.
Antal per lag (Palle)	150 Stk.
Colli Længde/Dybde	255 mm
Colli Bredde	225 mm
Colli højde	85 mm
Produkt Længde/Dybde	22 mm
Produkt Bredde	50 mm
Produkt Højde	235 mm
Nettovægt	0,09 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0402 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,006 kg
Total Tara vægt	0,0462 kg
Bruttovægt	0,14 kg
Kubikmeter	0,000258 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	200 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	200 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH

Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705022004696
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028004703
Toldpositionsnummer	82159910
Oprindelsesland ISO Kode	DK
Oprindelsesland	Danmark

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.
3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.