

40135

Håndskraber, nylon, 100 mm, Hvid



Velegnet til at løsne genstridigt snavs som dejrester, chokolade og fastbrændte madrester på glatte overflader. Nylonbladet er et godt alternativ til rustfrit stål og kan bruges på sarte overflader på udstyr og transportbånd, som skal beskyttes mod ridser. Det hårde blad kan anvendes på varme overflader i intervaller på maks. to minutter ad gangen.

Tekniske Data

Varenummer	40135
Bladtykkelse	2,7 mm
Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Farve	Hvid
Materiale	Nylon Polypropylen
Produkt Genbrugsmærke "7", Miscellaneous Plastics	Ja
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	260 mm
Colli Bredde	230 mm
Colli højde	85 mm
Produkt Længde/Dybde	22 mm
Produkt Bredde	100 mm
Produkt Højde	235 mm
Nettovægt	0,08 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,00402 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,006 kg
Total Tara vægt	0,01002 kg
Bruttovægt	0,09 kg
Kubikmeter	0,000517 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	175 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	175 °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	5705022005020
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028005069
Toldpositionsnummer	39241000
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.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.