

406077

Håndskraber, 75 mm, Lime



Denne smalle håndskraber er designet til rengøring af små områder og rundt udstyr, f.eks. store skåle, og er perfekt til at løsne genstridigt snavs som dejrester, chokolade og fastbrændte madrester. Polypropylenmaterialet reducerer risikoen for at ridse sarte overflader.

Tekniske Data

Varenummer	406077
Bladtykkelse	3,3 mm
Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Farve	Lime
Materiale	Polypropylen
Produkt Genbrugsmærke "5", Polypropylene (PP)	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)	4000 Stk.
Antal per lag (Palle)	400 Stk.
Colli Længde/Dybde	290 mm
Colli Bredde	195 mm
Colli højde	175 mm
Produkt Længde/Dybde	18 mm
Produkt Bredde	75 mm
Produkt Højde	210 mm
Nettovægt	0,05 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,004 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,004 kg
Total Tara vægt	0,008 kg
Bruttovægt	0,06 kg
Kubikmeter	0,000283 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	100 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °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	5705022013940
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028013972
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.

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