

40613

Espátula, 102 mm, Azul



Con un diseño ergonómico para mayor confort, este raspador de mano es ideal para limpiar todo tipo de superficies destinadas a la preparación de alimentos en cocinas.

Datos técnicos

Número de Artículo	40613
Espesor de la hoja	3.3 mm
Material	Polipropileno
Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	4000 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	320 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	250 mm
Caja Ancho	220 mm
Caja Altura	80 mm
Longitud/Profundidad	18 mm
Ancho	102 mm
Altura	210 mm
Peso Neto	0.06 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.004 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0059 kg
Total Tare Weight	0.0099 kg
Peso Bruto	0.07 kg
Metro cúbico	0.000386 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Codigo GTIN-13	5705020406133
Codigo GTIN-14	15705020406130
Codigo de mercancía	39241000
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos
3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.