

Espátula

102 mm, Blanco



Número de artículo: 40615

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.

Información General

Color	Blanco
Material	Polipropileno
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	18 mm
Ancho	102 mm
Altura	210 mm
Peso Neto	0.06 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	4000 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	250 mm
Caja Ancho	220 mm
Caja Altura	80 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.004 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.0059 kg
Total Tare Weight	0.0099 kg
Peso Bruto	0.07 kg
Metro cúbico	0.000386 M3
Codigo GTIN-13	5705020406157
Codigo GTIN-14	15705020406154
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 40615

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

Datos Técnicos

Espesor de la hoja	3.3 mm
Longitud del mango/agarre	140 mm
GripLengthInches	5.51

Límites de Uso

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

Detalles de Sostenibilidad

Símbolo de reciclaje "5", Polipropileno (PP)	Si
--	----

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.