

40624

Håndskraber, Metaldetekterbar, 75 mm, Rød



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. Det V-formede blad forlænger levetiden. Skraberen er fremstillet i metaldetekterbart materiale og kan testes i metaldetektor med Vikans testkit, produktnr. 11113, før brug.

Tekniske Data

Varenummer	40624
Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Farve	Rød
Materiale	Polypropylen Metal & Røntgen detekterbart additiv
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)	3600 Stk.
Antal per lag (Palle)	400 Stk.
Colli Længde/Dybde	250 mm
Colli Bredde	220 mm
Colli højde	80 mm
Produkt Længde/Dybde	18 mm
Produkt Bredde	75 mm
Produkt Højde	210 mm
Nettovægt	0,058 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	0,07 kg
Kubikmeter	0,000283 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (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
Metaldetekterbar	Ja
GTIN-13 Nummer	5705022031838
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028031846
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.