

40625

Handskrapa, Metalldetekterbar, 75 mm, Vit



Denna smala handskrapa är utformad för rengöring av små utrymmen och rundad utrustning, som exempelvis stora skålar, och den är perfekt för att lossa envis smuts, inklusive deg, choklad och fastbrända livsmedel. Bladet är vasst på båda sidor för extra lång livslängd. Skrapan är tillverkad av metalldetekterbart material, vilket kan testas före användning med Vikans testset, produktnummer 11113.

Tekniska data

Artikelnummer	40625
Material	Polypropylen Metall & röntgen detekterbar tillsats
I överensstämmelse med (EC) 1935/2004 gällande material för livsmedelskontakt ¹	Ja
Producerad i enlighet med EU Regulation 2023/2006/EC of Good Manufacturing Practice	Ja
FDA godkänt råmaterial (CFR 21) ¹	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Uppfyller Reach-förordningen (EG) nr 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever upp till Halal och Kosher kraven	Ja
PFAS avsiktligt tillsatt	Nej
Antal per förpackning	10 St.
Antal per pall (80 x 120 x 180 cm)	3600 Stk.
Quantity Per Layer (Pallet)	400 Stk.
Colli Längd/Djup	250 mm
Colli Bredd	220 mm
Colli Höjd	80 mm
Produkt Längd/Djup	18 mm
Produkt Bredd	75 mm
Produkt Höjd	210 mm
Nettovikt	0,058 kg
Vikt påse (Återvinningssymbol "4")	0,004 kg
Vikt kartong (Recycling symbol "20" PAP)	0,004 kg
Total Tare Weight	0,008 kg
Bruttovikt	0,07 kg
Kubikmeter	0,000283 M3
Rekommenderad steriliseringstemperatur (autoklav)	121 °C
Max rengörings temperatur (Diskmaskin)	93 °C
Maxtemperatur användning (vid livsmedelskontakt)	100 °C
Maxtemperatur användning (utan livsmedelskontakt)	100 °C
Min. temperatur användning	-20 °C
Max. Tork temperatur	120 °C
Min. Ph värde i brukslösning	2 pH
Max. Ph värde i brukslösning	10,5 pH
MetalDetectable	Ja

GTIN-13 nummer	5705022031852
GTIN-14 nummer	15705028031860
Tull nummer	39241000
Ursprungsland ISO-kod	DK
Ursprungsland	Danmark

Ny utrustning måste rengöras, desinficeras och steriliseras och eventuella etiketter ska tas bort före användning med utgångspunkt i avsett användningsområde, t.ex. högrisk- eller lågriskklassat område inom livsmedelsproduktion och allmänna utrymmen eller intensivvårdsavdelningar på sjukhus.

1. Se förklaring om överensstämmelse för mer information om kontakt med livsmedel
3. Förvara inte produkten under 0° Celsius