

70142

Omrører m/Huller, Metaldetekterbar, Ø31 mm, 1200 mm, Grøn



Denne fuldstøbte metaldetekterbare omrører har et lille blad og et langt skaft. Den er velegnet til omrøring af fødevareingredienser i store gryder og kar. Ingredienserne passerer nemt gennem bladets små huller, så omrøringen bliver nemmere. Test detekterbarheden i metaldetektor med Vikans testkit, produktnr. 11112, før brug.

Tekniske Data

Varenummer	70142
Håndtagets/Grebets længde	900 mm
Farve	Grøn
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	1 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	120 Stk.
Antal per lag (Palle)	1 Stk.
Colli Længde/Dybde	1200 mm
Colli Bredde	163 mm
Colli højde	37 mm
Produkt diameter	31 mm
Produkt Længde/Dybde	1200 mm
Produkt Bredde	163 mm
Produkt Højde	37 mm
Nettovægt	1,023 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0209 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0209 kg
Total Tara vægt	0,0418 kg
Bruttovægt	1,06 kg
Kubikmeter	0,007237 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	5705022032699
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.