

71255

Ultra hygiejnisk bordskraber m/mini skaft, 245 mm, Hvid



En ultrahygiejnisk enkeltbladet skraber til fjernelse af overskydende vand og madrester fra overflader til fødevarerforarbejdning. Det bløde og fleksible fuldstøbte blad er nemt at holde helt rent.

Tekniske Data

Varenummer	71255
Tilslutning	Gevind
Håndtagets/Grebets længde	140 mm
Farve	Hvid
Materiale	Polypropylen TPE Gummi
Produkt Genbrugsmærke "7", Miscellaneous Plastics	Ja
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
ISCC-PLUS-Cert-DK220-21690025	Ja
Designregistreringsnummer	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Antal pr. æske	20 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	1600 Stk.
Antal per lag (Palle)	160 Stk.
Colli Længde/Dybde	385 mm
Colli Bredde	290 mm
Colli højde	170 mm
Produkt Længde/Dybde	245 mm
Produkt Bredde	50 mm
Produkt Højde	104 mm
Nettovægt	0,23 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0043 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0085 kg
Total Tara vægt	0,0128 kg
Bruttovægt	0,24 kg
Kubikmeter	0,001274 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	50 °C

Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020712555
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020712552
Toldpositionsnummer	96039099
UNSPSC Code	47121812
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.