

714077

Ultra hygiejnisk skraber, 400 mm, Lime



Denne ultrahygiejniske skraber kombinerer ultimativ hygiejne og effektiv fjernelse af vand fra vægge, gulve og borde. Det vinklede blad gør det nemt at fjerne vand fra hjørner og andre vanskeligt tilgængelige områder, og stænkanten sikrer, at der ikke sprøjter væske på den aftørrede overflade.

Tekniske Data

Varenummer	714077
Tilslutning	Gevind
Farve	Lime
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
Designregistreringsnummer	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Antal pr. æske	15 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	720 Stk.
Antal per lag (Palle)	90 Stk.
Colli Længde/Dybde	410 mm
Colli Bredde	305 mm
Colli højde	210 mm
Produkt Længde/Dybde	400 mm
Produkt Bredde	80 mm
Produkt Højde	90 mm
Nettovægt	0,25 kg
Plastemballage vægt (Genbrugsmærke "4") pr. stk.	0,0063 kg
Papemballage (Recycling symbol "20" PAP) pr. Stk.	0,0137 kg
Total Tara vægt	0,02 kg
Bruttovægt	0,27 kg
Kubikmeter	0,00288 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	50 °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
GTIN-13 Nummer	5705022014763
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028014795
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.