

40603

Скребок ручной из полипропилена, 75 мм, синий цвет



Узкий ручной скребок разработан для очистки небольших участков и закругленного инвентаря, такого как большие чаны. Идеален для удаления стойких загрязнений, в т.ч. выпечки, шоколада и пригоревших остатков. Изготовлен из полипропилена, позволяющего снизить риск повреждения хрупких поверхностей.

Technical Data

Продукт	40603
толщина лезвия	3,3 mm
Материал	Полипропилен
Код переработки "5", полипропилен (ПП)	Да
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания ¹	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/ЕС Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Кол-во в коробке	25 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 180- 200 см)	4000 Pcs.
Количество слоев на паллете	400 шт
Длина	18 мм
Ширина	75 мм
Высота	210 мм
Вес, нетто	0,05 кг
Вес пакета (Код переработки "4" полиэтилен низкой плотности (ПЭНП))	0,004 kg
Вес коробки (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01 kg
Вес, брутто	0,06 кг
Куб.м.	0,000283 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	100 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования ³	-20 °C
Максимальная температура сушки	120 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH
Макс. pH используемой концентрации растворов	10,5 pH
GTIN-13 номер	5705020406034
GTIN-14 номер	15705020406031
Код ТНВЭД	39241000

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.