

406088



Скребок ручной из полипропилена, 75 мм, серый 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 | 406088 |
| толщина лезвия | 3,3 mm |
| Материал | Полипропилен |
| 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 |
| 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 200 см) | 4000 Pcs. |
| Количество слоев на паллете | 400 шт |
| Длина коробки | 290 mm |
| Ширина коробки | 195 mm |
| Высота коробки | 175 mm |
| Длина | 75 мм |
| Ширина | 18 мм |
| Высота | 210 мм |
| Вес, нетто | 0,05 кг |
| Вес пакета | 0,004 kg |
| Вес коробки | 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 |
| Минимальная 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 |
| Код переработки "5", полипропилен (ПП) | Да |
| GTIN-13 номер | 5705022013957 |
| GTIN-14 номер | 15705028013989 |

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.