

40112

Roestvrijstaal schraper met steelaansluiting, 100 mm, Groen



Perfect voor het verwijderen van plakkerige vervuiling en opgedroogd of verbrand voedsel. Deze schraper is voorzien van een roestvrijstalen blad met afgeronde hoeken die zeer vast in de greep is bevestigd. Met Vikan schroefdraad voor aansluiting op een steel zodat de schraper ook op verder gelegen plaatsen ingezet kan worden.

Technical Data

Item Number	40112
	1 mm
Materiaal	Polypropyleen Roestvrij staal (AISI 301)
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC ¹	Ja
Geproduceerd volgens EUstandaard 2023/2006/EG betreffende Good Manufacturing Practice (GMP)	Ja
FDA goedgekeurd (CFR 21)	Ja
Complies with UK 2019 No. 704 on food contact materials	Ja
Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006	Ja
California Proposition 65 Compliant	Ja
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	3150 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pcs.
Lengte	205 mm
Breedte	100 mm
Hoogte	32 mm
Netto gewicht	0,09 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,00402 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Bruto gewicht	0,1 kg
Kubieke meter	0,000656 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	200 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)	200 °C
Minimale gebruikstemperatuur ³	-20 °C
Maximum droogtemperatuur	120 °C
Min. pH-value in usage concentration	2 pH
Maximale pH-waarde in gebruik	10,5 pH
GTIN-13 code	5705020401121
GTIN-14 code	15705020401128
Commodity code	82159910

Nieuwe materialen moeten worden schoongemaakt, gedesinfecteerd, gesteriliseerd en ontdaan van etiketten vóór ingebruikname en afhankelijk van de toepassing in de voedselverwerkende industrie (high care versus low care omgeving) en in de gezondheidszorg (intensive care versus algemene ruimtes).

1. See Declaration of Compliance for further details on food contact
3. Do not store the product below 0° Celsius.