

55002

# Padhouder, steelmodel, 230 mm, Groen



FDA

Zeer sterke padhouder met steelaansluiting voor reiniging van wanden en vloeren; de stalen haken houden de pads op hun plaats.

# Technical Data

|   |  |
|---|--|
| Item Number   | 55002  |
| Materiaal   | Polypropyleen<br>Roestvrij staal (AISI 304)<br>Nylon |
| Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>   | Nee  |
| 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                                     | Nee  |
| Meets the REACH Regulation (EC) No. 1907/2006   | 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)   | 1040 Pcs.  |
| Quantity Per Layer (Pallet)   | 80 Pcs.  |
| Lengte  | 230 mm   |
| Breedte   | 95 mm  |
| Hoogte  | 75 mm  |
| Netto gewicht   | 0,234 kg   |
| Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))                          | 0,0047 kg  |
| Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,0227 kg  |
| Tare total  | 0,0274 kg  |
| Bruto gewicht   | 0,26 kg  |
| Kubieke meter   | 0,001639 M3  |
| Recommended sterilisation temperature (Autoclave)   | 121 °C   |
| Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)   | 93 °C  |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)  | 100 °C   |
| Maximale gebruikstemperatuur (voor non food contact)  | 100 °C   |
| Minimale gebruikstemperatuur <sup>3</sup>   | -20 °C   |
| Maximum droogtemperatuur  | 120 °C   |
| Min. pH-value in usage concentration  | 2 pH   |
| Maximale pH-waarde in gebruik   | 8 pH   |
| GTIN-13 code  | 5705020550027  |
| GTIN-14 code  | 15705020550024                                       |
| Commodity code  | 39241000   |
| Land van oorsprong  | Lithuania  |

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).

3. Do not store the product below 0° Celsius.