

71251

# Ultra Hygiene handtrekker met kort steeltje, 245 mm, Roze



Hygiënisch ontworpen, enkelbladige handtrekker, geschikt voor het verwijderen van vochtig vuil en spoelwater van tafels en werkbladen in keukens en productieruimtes. Door de hygiënische vormgeving heeft vuil geen kans om zich aan de trekker vast te hechten.

# Technical Data

Item Number	71251
Materiaal	Polypropyleen TPE Rubber
Voor Levensmiddelen (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	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
Gebruik van phtalaten en bisfenol a	Nee
Is Halal and Kosher compliant	Ja
Design Registration No.	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Aantal per collo	20 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	1600 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pcs.
Lengte	245 mm
Breedte	50 mm
Hoogte	104 mm
Netto gewicht	0,21 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0043 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0085 kg
Tare total	0,0128 kg
Bruto gewicht	0,22 kg
Kubieke meter	0,001274 M3
Recommended sterilisation temperature (Autoclave)	121 °C
Maximale reinigingstemperatuur (vaatwasser)	93 °C
Maximale gebruikstemperatuur (voor food contact)	50 °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	10,5 pH
GTIN-13 code	5705020712517
GTIN-14 code	15705020712514
Commodity code	96039099
Land van oorsprong	Denmark

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.