

71256

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



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   | 71256                                    |
| Materiaal   | Polypropyleen<br>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<br>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   | 0,23 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   | 0,24 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  | 5705020712562                            |
| GTIN-14 code  | 15705020712569                           |
| 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.