

77125

# Full colour hygiëne vloertrekker met vaste nek, 400 mm, Wit



Full colour vloertrekker met vaste nek.

De naadloze en ronde afwerking zorgen voor uitstekende hygiënische eigenschappen.

Kleurcodering is nog duidelijker door te voeren dankzij de full colour verwisselbare cassette in dezelfde kleur als de houder.

# Technical Data

Item Number	77125
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
Pat. Pending/Patent No.	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Aantal per collo	10 Pcs.
Aantal per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	60 Pcs.
Lengte	400 mm
Breedte	70 mm
Hoogte	105 mm
Netto gewicht	0,23 kg
Gewicht zak (Recycling Symbol "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0063 kg
Gewicht doos (Recycling symbol "20" PAP)	0,0151 kg
Tare total	0,0214 kg
Bruto gewicht	0,25 kg
Kubieke meter	0,00294 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	5705020771255
GTIN-14 code	15705020771252
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.