

Rascador flexible, Metal Detectable

165 mm, Azul



Número de artículo: 40523

Este raspador de mano con tres bordes flexible es ideal para limpiar bancos de trabajo y cintas transportadoras, así como para vaciar contenedores y cubos. Fabricado con material metaldetectable, puede probarse con el kit de calibración Vikan (referencia 11113) antes de su uso.

Información General

Color	Azul
Material	Polipropileno, Aditivo detectable por rayos X y metales
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Longitud/Profundidad	165 mm
Ancho	2 mm
Altura	92 mm
Peso Neto	0.024 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	720 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	180 mm
Caja Ancho	110 mm
Caja Altura	70 mm
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4") per pcs.	0.01 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0.01 kg
Total Tare Weight	0.02 kg
Peso Bruto	0.04 kg
Metro cúbico	3E-05 M3
Codigo GTIN-13	5705022031715
Codigo GTIN-14	15705028031723
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 40523

Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21) ¹	Si
Cumple con UK 2019 No. 704 sobre materiales en contacto con alimentos	Si
Conforme con el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Cumple con Halal y Kosher	Si
PFAS añadidos intencionalmente	No

Datos Técnicos

Metal Detectable	Si
------------------	----

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	83 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso ³	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Por ello, todos los equipos nuevos se deben limpiar, desinfectar, esterilizar y todas etiquetas deben ser quitadas, antes de su utilización, del modo adecuado para el uso que vayan a recibir, es decir, si se trata de una zona de producción de alimentos de bajo riesgo o de alto riesgo, si se van a utilizar en zonas hospitalarias generales o en unidades de cuidados intensivos, etc.

1. Consulte la Declaración de Conformidad para más información sobre el contacto con alimentos

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.

