

Espátula

102 mm, Verde



Número de artículo: 40612

Con un diseño ergonómico para mayor confort, este raspador de mano es ideal para limpiar todo tipo de superficies destinadas a la preparación de alimentos en cocinas.

Información General

Color	Verde
Material	Polipropileno
País de Origen	Dinamarca

Dimensiones del Producto

Espesor de la hoja	3.3 mm
Longitud/Profundidad	18 mm
Ancho	102 mm
Altura	210 mm
Peso Neto	0.06 kg

Detalles de Embalaje y Envío

Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	4000 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	320 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	290 mm
Caja Ancho	195 mm
Caja Altura	175 mm
Envase de plástico (símbolo de reciclaje "4") – LDPE por unidad	0.004 kg
Embalaje de cartón (símbolo de reciclaje "20" PAP) por unidad	0.0059 kg
Total Tare Weight	0.0099 kg
Peso Bruto	0.07 kg
Metro cúbico	0.000386 M3
Codigo GTIN-13	5705020406126
Codigo GTIN-14	15705020406123
Codigo de mercancía	39241000

Detalles de Cumplimiento y Normas

Número de artículo: 40612

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

Longitud del mango/agarre	140 mm
---------------------------	--------

Límites de Uso

Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °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
Temperatura máxima de secar	120 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH

Detalles de Sostenibilidad

El producto puede reciclarse como polipropileno (PP) – "5"	Si
--	----

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.