

Fødevarerkraber

270 mm, Rød



Varenummer: 59004



Med denne 2 i 1 skraber kan du både flytte, blande og fjerne ingredienser. Skraberens design er solidt og gør den stabil under brug. Gevindet passer til alle Vikan skaffer.

Generelle Oplysninger

Tilslutning	Gevind
Farve	Rød
Materiale	Polyamid
Oprindelsesland	Danmark

Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	270 mm
Produkt Bredde	5 mm
Produkt Højde	128 mm
Nettovægt	0,19 kg

Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	5 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	350 Stk.
Antal per lag (Palle)	50 Stk.
Colli Længde/Dybde	320 mm
Colli Bredde	240 mm
Colli højde	165 mm
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,03 kg
Total Tara vægt	0,03 kg
Bruttovægt	0,22 kg
Kubikmeter	0,000173 M3
GTIN-13 Nummer	5705022022836
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705028022844
Toldpositionsnummer	39241000

Overensstemmelse- & Standard Information

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarerkontaktmaterialer¹

Ja

Varenummer: 59004

Lever op til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21) ¹	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

Anvendelsesbegrænsninger

Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	175 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	175 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

Design & Patent Registration Details

Designregistreringsnummer	EU 006618070-002
---------------------------	------------------

Bæredygtighedsinformation

Produkt Genbrugsmærke "7", Miscellaneous Plastics	Ja
---	----

Nyt udstyr skal rengøres, desinficeres, steriliseres, og labels fjernes før det tages i brug, i overensstemmelse med de områder, hvor det skal anvendes, dvs. fødevareproduktionsområder med henholdsvis høj eller lav risiko samt almindelige hospitalsområder vs. intensivafdelinger.

1. Se overensstemmelseserklæringen vedr. detaljer omkring fødevarekontakt.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.