

70115

Paddelskraberblad, 220 mm, Hvid



Ideel til at blande en større mængde fødevarer af flydende eller blød konsistens. Paddelskraberen er designet med en tynd skarp kant. Brug på ujævne/ru overflader eller områder hvor der stødes, mod hårde genstande kan beskadige skraberens kanter. Hyppige eftersyn og rettidig udskiftning af skraberen anbefales for at minimere risikoen for kontaminering med fremmedlegemer.

Tekniske data

Varenummer	70115
Bladtykkelse	3,2 mm
Materiale	Polyamid
Produkt Genbrugsmærkel "7", Miscellaneous Plastics	Ja
I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
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
Complies with California Proposition 65	Ja
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS, Ftalater og BPA bevidst tilsat	Nej
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x 180-200 cm)	2080 Stk.
Antal per lag (Palle)	160 Stk.
Colli Længde	380 mm
Colli Bredde	290 mm
Colli højde	135 mm
Produkt Længde/Dybde	110 mm
Produkt Bredde	33 mm
Produkt Højde	220 mm
Nettovægt	0,14 kg
Vægt plastfolie (Genbrugsmærke "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,004 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Tara total	0,017 kg
Bruttovægt	0,16 kg
Kubikmeter	0,000799 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (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

GTIN-13 Nummer	5705020701153
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020701150
Toldpositionsnummer	39241000
Oprindelsesland	Denmark

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.