40113

Espátula roscada de acero inoxidable, 100 mm, Azul



Ideal para eliminar depósitos pegajosos que obstruyen un cepillo así como quitar alimentos secos o quemados e ingredientes. La cuchilla de acero inoxidable flexible tiene esquinas redondeadas, manija de alta resistencia y roscada diseñada para cualquier mango codificado por colores de Vikan. Este producto se puede utilizar para eliminar ensuciamiento ligero del piso.

Datos técnicos

Número de Artículo	40113
Espesor de la hoja	1 mm
Conexión	Rosca
Material	Polipropileno Acero inoxidable (AISI 301)
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos[1]	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) Nº 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
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 180 cm)	3150 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	255 mm
Caja Ancho	225 mm
Caja Altura	85 mm
Longitud/Profundidad	205 mm
Ancho	100 mm
Altura	32 mm
Peso Neto	0.09 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4")	0.00402 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.006 kg
Total Tare Weight	0.01002 kg
Peso Bruto	0.1 kg
Metro cúbico	0.000656 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	200 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	200 °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
Codigo GTIN-13	5705020401138
Codigo GTIN-14	15705020401135
Codigo de mercancía	82159910
País de Origen Código ISO	DK
País de Origen	Dinamarca

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.