

70135

Paddelskraberblad, 210 mm, Hvid



Velegnet til at skrabe madrester ud af beholdere før rengøring.

Paddelskraberer er designet med en tynd skarp kant og produceret i et fleksibelt materiale for at lette effektiv rengøring og tømning af store eller mellemstore fødevarerbeholdere.

Skraberer er ikke egnede til at løsne genstridige/indtørrede madrester eller til brug på ujævne/ru overflader eller områder hvor der stødes mod hårde genstande. Sådanne påvirkninger vil resultere i beskadigelse af skraberens kanter. Selv når skraberer bruges efter hensigten, anbefales hyppige eftersyn og rettidig udskiftning, for at minimere risikoen for kontaminering med fremmedlegemer.

Tekniske data

Varenummer	70135
Bladtykkelse	3,2 mm
Materiale	Polyethylene (LDPE)
Produkt Genbrugsmærke "4" Low Density Polyethylene (LDPE)	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)	960 Stk.
Antal per lag (Palle)	160 Stk.
Colli Længde	390 mm
Colli Bredde	290 mm
Colli højde	140 mm
Længde	110 mm
Bredde	30 mm
Højde	210 mm
Nettovægt	0,1 kg
Vægt pap (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Tara total	0,013 kg
Bruttovægt	0,11 kg
Kubikmeter	0,000693 M3
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	80 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	70 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	80 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	100 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020701351
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020701358

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.