

40633

Ручной скребок,  
металлодетектируемый,  
102 мм, синий цвет



Узкий ручной скребок разработан для очистки небольших участков и закругленного инвентаря, такого как большие чаны. Идеален для удаления стойких загрязнений, в т.ч. выпечки, шоколада и пригоревших остатков. Двусторонняя заточка надолго оставляет лезвие острым. Материал обнаруживается металлодетектором, последний перед использованием можно проверить тестовым набором Vikan арт. 11113.

# Technical Data

Продукт	40633
Материал	Полипропилен Добавка для обнаружения рентгеном и металлодетектором
Соответствует Регламенту ЕС 1935/2004 о материалах, контактирующих с продуктами питания <sup>1</sup>	Да
Произведено в соответствии с EU Регламентом 2023/2006/ЕС Надлежащей Производственной Практики	Да
Сырьё соответствующее требованиям FDA (CFR 21)	Да
Соответствует британскому Регламенту UK 2019 № 704 о веществах, контактирующих с пищевой продукцией	Да
Отвечает Регламенту №1272/2013 (REACH)	Да
Используется Фталаты И БИСФЕНОЛ А	Нет
ХАЛЯЛЬ И КОШЕР	Да
Кол-во в коробке	20 шт
Количество на паллете (80 x 120 x 200 см)	2880 Pcs.
Количество слоев на паллете	320 шт
Длина коробки	290 mm
Ширина коробки	195 mm
Высота коробки	175 mm
Длина	102 мм
Ширина	18 мм
Высота	210 мм
Вес, нетто	0,068 кг
Вес пакета (Код переработки "4" полиэтилен низкой плотности (ПЭНП))	0,004 kg
Вес коробки	0,0139 kg
Tare total	0,0179 kg
Вес, брутто	0,09 кг
Куб.м.	0,000386 M3
Рекомендованная температура стерилизации (автоклавирования)	121 °C
Макс температура очистки (Посудомоечная машина)	93 °C
Макс температура использования (контакт с продуктом)	100 °C
Макс температура использования (без контакта с продуктом)	100 °C
Мнимальная температура использования <sup>3</sup>	-20 °C
Максимальная температура сушки	120 °C
Мин. pH используемой концентрации растворов	2 pH

<b>Макс. pH используемой концентрации растворов</b>	10,5 pH
<b>MetalDetectable</b>	Да
<b>GTIN-13 номер</b>	5705022031913
<b>GTIN-14 номер</b>	15705028031921
<b>Код ТНВЭД</b>	39241000
<b>Страна происхождения</b>	DK

Перед использованием по прямому назначению (например, в зонах высокого и низкого риска для продуктов питания, в общих помещениях медицинского учреждения или в реанимационных) новые инструменты необходимо помыть, продезинфицировать и очистить от всех наклеек.

1. Для получения подробной информации о контакте с продуктами питания см. Декларацию Соответствия.

3. Не хранить при отрицательных температурах.