

40132

Espátula de Nylon, 100 mm, Verde



Adecuada para desprender la suciedad difícil, como restos de masa, chocolate, alimentos quemados, etc., de superficies lisas. La hoja de nylon es una buena alternativa a la de acero inoxidable, y puede usarse en superficies delicadas para evitar arañazos en equipos y cintas transportadoras de fácil deterioro. Hoja resistente capaz de soportar superficies calientes por una duración máxima de 2 min.

Datos técnicos

Número de Artículo	40132
Espesor de la hoja	2.7 mm
Material	Nylon Polipropileno
Símbolo de reciclaje "7", Varios tipos de plásticos	Si
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos ¹	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 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, ftalatos y BPA están 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	260 mm
Caja Ancho	230 mm
Caja Altura	85 mm
Longitud/Profundidad	22 mm
Ancho	100 mm
Altura	235 mm
Peso Neto	0.076 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	0.09 kg
Metro cúbico	0.000517 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	93 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	175 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	175 °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	5705022004597
Codigo GTIN-14	15705028004604
Codigo de mercancía	39241000
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.

3. No almacene el producto por debajo de 0° Celsius.