

70136

Raspador flexible, 210 mm, Amarillo



Ideal para raspar los restos de comida de los recipientes, antes de que comience el procedimiento de limpieza.

El raspador de paletas está diseñado con un borde fino y afilado y está fabricado en un material flexible para facilitar la limpieza y el vaciado eficientes de recipientes de alimentos de tamaño mediano o grande.

No es adecuado para aflojar residuos persistentes o secos, ni para usar en superficies abrasivas, ni para impactar contra objetos duros. Todas estas acciones dañarán los bordes de los raspadores. Incluso cuando se utiliza para el propósito previsto, se recomienda una inspección frecuente y el reemplazo oportuno del raspador para minimizar el riesgo de contaminación por cuerpos extraños.

Datos técnicos

Número de Artículo	70136
Espesor de la hoja	3.2 mm
Material	Polietileno (LDPE)
Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE)	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)	960 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	160 Pzas.
Caja Longitud/Profundidad	390 mm
Caja Ancho	290 mm
Caja Altura	140 mm
Longitud/Profundidad	110 mm
Ancho	30 mm
Altura	210 mm
Peso Neto	0.1 kg
Peso de carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.013 kg
Total Tare Weight	0.013 kg
Peso Bruto	0.11 kg
Metro cúbico	0.000693 M3
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	80 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	70 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	80 °C
Temperatura máxima de secar	100 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Codigo GTIN-13	5705020701368
Codigo GTIN-14	15705020701365
Codigo de mercancía	39241000

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.