

77135

Hygiejne Gulvskraber m/udskiftningskassette, 500 mm, Hvid



Skraberen er designet til områder, hvor der er behov for ekstra høj hygiejne og effektiv fjernelse af vand, og kan anvendes på alle typer overflader, herunder flise- og sikkerhedsgulve. Kassetten fjernes nemt i forbindelse med rengøring og udskiftning (serie 7733x udskiftningskassette).

Tekniske data

Varenummer	77135
Materiale	Polypropylen TPE Gummi
I overensstemmelse med forordning (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer ¹	Ja
Produceret i henhold til EU Regulativ 2023/2006/EU for God Fremstillingspraksis	Ja
FDA kompatible råvarer (CFR 21)	Ja
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Ja
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Brug af phthalater og bisphenol A	Nej
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
Patent Pending/Patent Nummer	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x 200 cm)	480 Stk.
Antal per lag (Palle)	60 Stk.
Colli Længde	515 mm
Colli Bredde	295 mm
Colli højde	210 mm
Længde	500 mm
Bredde	70 mm
Højde	100 mm
Nettovægt	0,29 kg
Vægt plastfolie (Genbrugsmærke "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0764 kg
Vægt pap	0,04 kg
Tara total	0,1164 kg
Bruttovægt	0,41 kg.
Kubikmeter	0,0035 M3
Anbefalet sterilisationstemperatur (Autoklave)	121 °C
Max. rengøringsstemperatur (Opvaskemaskine)	93 °C
Max. brugstemperatur (for fødevarekontakt)	50 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	100 °C
Min. brugstemperatur ³	-20 °C
Max. tørretemperatur	120 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

GTIN-13 Nummer	5705020771354
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020771351
Toldpositionsnummer	96039099
Oprindelsesland	DK

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.