

77155

Hygiejne Gulvskraber m/udskiftningskassette, 700 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 7735x udskiftningskassette).

Tekniske data

Varenummer	77155
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)	320 Stk.
Antal per lag (Palle)	40 Stk.
Colli Længde	705 mm
Colli Bredde	295 mm
Colli højde	210 mm
Længde	700 mm
Bredde	80 mm
Højde	110 mm
Nettovægt	0,4 kg
Vægt plastfolie (Genbrugsmærke "4" Low Density Polyethylene (LDPE))	0,0103 kg
Vægt pap	0,05 kg
Tara total	0,0603 kg
Bruttovægt	0,46 kg.
Kubikmeter	0,00616 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	5705020771552
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020771559
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.