



## Rascador flexible, Metal Detectable, 165 mm, Azul



Este raspador de mano con tres bordes flexible es ideal para limpiar bancos de trabajo y cintas transportadoras, así como para vaciar contenedores y cubos. Fabricado con material metaldetectable, puede probarse con el kit de calibración Vikan (referencia 11113) antes de su uso.



# 8 Utcg'HfWb]Wtg

Número de Artículo	40523
Material	Polipropileno Aditivo detectable por rayos X y metales
Cumple con (CE) 1935/2004 sobre materiales en contacto con alimentos <sup>1</sup>	Si
Producido conforme al Reglamento (CE) N° 2023/2006 (Buenas prácticas de fabricación)	Si
Material prima probada por la FDA (21)	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
El uso de ftalatos y bisfenol A	No
Cumple con Halal y Kosher	Si
Cantidad por Caja	10 Pzas.
Cantidad por Paleta (80 x 120 x 200 cm)	720 Pzas.
Quantity Per Layer (Pallet)	1 Pzas.
Longitud	165 mm
Ancho	2 mm
Altura	92 mm
Peso Neto	0.025 kg
Peso de bolsa (Símbolo de reciclaje "4" Polietileno de baja densidad (LDPE))	0.01 kg
Peso de carton	0.01 kg
Tare total	0.02 kg
Peso Bruto	0.04 kg
Metro cúbico	3E-05 M3
Temperatura de esterilización recomendada (autoclave)	121 °C
Máxima temperatura de limpieza (Lavavajillas)	83 °C
Máxima temperatura de uso (para el contacto con alimentos)	100 °C
Máxima temperatura de uso (sin contacto con alimentos)	100 °C
Temperatura mínima de uso <sup>3</sup>	-20 °C
pH mín. de concentración durante el uso	2 pH
pH máxi. de concentración durante el uso	10.5 pH
Metal Detectable	Si



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.