

56915

# Rastrello igienico senza manico, 205 mm, Bianco



Utilizza questo rastrello igienico per movimentare prodotti freschi da grandi contenitori. Per la vinificazione, il rastrello può essere utilizzato per rimuovere l'uva residua dal cassone durante la vendemmia. Disponibile con manici telescopici o standard.

# Technical Data

Articolo numero	56915
Materiale	Polypropylene
Simbolo di riciclo "5", polipropilene (PP)	Si
Per contatto con i prodotti alimentari (EU 1935/2004) DoC <sup>1</sup>	Si
Prodotto in accord con il regolamento EU 2023/2006/EC Relativo alle GMP	Si
FDA conforme alle materie prime (CFR 21) <sup>1</sup>	Si
Conforme con UK 2019 N.704 sui materiali a contatto con gli alimenti	Si
Soddisfa il Regolamento REACH (CE) N. 1907/2006	Si
Complies with California Proposition 65	Si
Conforme al metodo Halal e Kosher	Si
PFAS, ftalati e BPA aggiunti intenzionalmente	No
Quantità per colli	1 Pz.
Quantità per pallet (80 x 120 x 180-200 cm)	300 Pz.
Quantity Per Layer (Pallet)	0 Pz.
Lunghezza collo	200 mm
Larghezza collo	190 mm
Altezza collo	170 mm
Lunghezza/Profondità	205 mm
Larghezza	210 mm
Altezza	230 mm
Peso netto	0,42 kg
Peso della busta (Simbolo di riciclaggio "4") Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0133 kg
Peso del cartone (Recycling symbol "20" PAP)	0,027 kg
Tare total	0,0403 kg
Peso lordo	0,46 kg
Metri cubi	0,009902 M3
Temperatura di sterilizzazione raccomandata (autoclave)	121 °C
Max. temperatura uso	100 °C
Temperatura di utilizzo massima (non contatto alimentare)	100 °C
Min. temperatura uso <sup>3</sup>	-20 °C
Max. temperatura per asciugatura	120 °C
Min. campo di misura pH per la concentrazione da usare	2 pH
Max. campo di misura pH per la concentrazione da usare	10,5 pH
Codice GTIN-13	5705020569159
Codice GTIN-14	15705020569156

Le nuove attrezzature devono essere pulite, disinfettate, sterilizzate e private delle etichette, in base al proprio utilizzo prima dell'uso; ad esempio aree produttive ad alto rischio o a basso rischio, aree ospedaliere generiche o zona di terapia intensiva.

1. Vedere la dichiarazione di conformità per ulteriori dettagli sul contatto con gli alimenti
3. Non conservare il prodotto al di sotto dei 0° Celsius.