

# Gulvskraber m/udskiftningskassette

400mm, Gul



Varenummer: 77526

Denne skraber med dobbeltlæbet cellegummikassette passer til alle Vikans skafter og er ideel til at fjerne vand og madrester fra alle typer gulve. Kassetten fjernes nemt i forbindelse med rengøring og udskiftning (serie 77725 eller 77729 udskiftningskassette).

## Generelle Oplysninger

Tilslutning	Gevind
Farve	Gul
Materiale	Polypropylen, Celle gummi
UNSPSC Code	47121812
Oprindelsesland	Danmark

## Produkt Dimensioner

Produkt Længde/Dybde	400 mm
Produkt Bredde	90 mm
Produkt Højde	110 mm
Nettovægt	0,2 kg

## Emballage- og Forsendelsesdetaljer

Antal pr. æske	10 Stk.
Antal pr. palle (80 x 120 x ca. 180 cm)	480 Stk.
Antal per lag (Palle)	60 Stk.
Colli Længde/Dybde	415 mm
Colli Bredde	295 mm
Colli højde	215 mm
Plastemballage (Genanvendelsessymbol "4") – LDPE pr. stk.	0,0063 kg
Papemballage (Genanvendelsessymbol "20" PAP) pr. stk.	0,029 kg
Total Tara vægt	0,0353 kg
Bruttovægt	0,24 kg
Kubikmeter	0,00396 M3
GTIN-13 Nummer	5705020775260
GTIN-14 Nummer (Æskeantal)	15705020775267
Toldpositionsnummer	96039099

## Overensstemmelse- & Standard Information

## Varenummer: 77526

I overensstemmelse med (EC) 1935/2004 om fødevarekontaktmaterialer <sup>1</sup>	Nej
FDA kompatible råvarer (CFR 21) <sup>1</sup>	Nej
Lever op til UK 2019 Nr. 704 vedr. Fødevarekontakt	Nej
Lever op til REACH Regulativ Nr. 1907/2006	Ja
Lever op til California Proposition 65	Nej
Lever op til Halal og Kosher krav	Ja
PFAS bevidst tilsat	Nej

## Anvendelsesbegrænsninger

Max. rengøringstemperatur (Opvaskemaskine)	80 °C
Max. brugstemperatur (ikke fødevarekontakt)	80 °C
Min. brugstemperatur <sup>3</sup>	-20 °C
Max. tørretemperatur	70 °C
Min. pH-værdi i brugsopløsning	2 pH
Max. pH-værdi i brugsopløsning	10,5 pH

## Design & Patent Registration Details

Patent Pending/Patent Nummer

EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9

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.

3. Opbevar ikke produktet under 0° Celsius.

