

29105

# Grattoir pour table et sol, 260 mm, Blanc



Éliminez les résidus alimentaires tenaces des sols et autres surfaces grâce à ce grattoir pour table et sol. Doté d'une lame en acier inox compatible avec tous les manches Vikan.

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	29105
<b>Épaisseur de la lame</b>	1 mm
<b>Matériaux</b>	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	800 Pcs.
<b>Quantité par couche (Pallette)</b>	80 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	325 mm
<b>Colis Largeur</b>	265 mm
<b>Colis Hauteur</b>	135 mm
<b>Longueur</b>	260 mm
<b>Largeur</b>	175 mm
<b>Hauteur</b>	30 mm
<b>Poids net</b>	0,26 kg
<b>Poids carton</b>	0,0242 kg
<b>Tare total</b>	0,0242 kg
<b>Poids brut</b>	0,28 kg
<b>Mètre cube</b>	0,001365 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	170 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	170 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	120 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020029103
<b>Code GTIN-14</b>	15705020029100

**Code de marchandise**

82159910

**Pays d'origine**

Denmark

Avant utilisation, les nouveaux équipements doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés et toutes les étiquettes doivent être retirées, conformément à l'usage prévu, en distinguant par exemple les zones de production alimentaire à risque élevé des zones à risque faible, les zones hospitalières générales des unités de soins intensifs, etc.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.