

40505

Grattoir à main lame inox, 90 mm, Blanc



Grattoir à main lame inox. L'angle de son manche permet de protéger la main lorsque l'on frotte des plaques de cuisson chaudes par exemple

Données techniques

Article Numéro	40505
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	2080 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	90 mm
Largeur	60 mm
Hauteur	240 mm
Poids net	0,1 kg
Poids carton	0,01525 kg
Tare total	0,01525 kg
Poids brut	0,12 kg
Mètre cube	0,001296 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020040504
Code GTIN-14	15705020040501

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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.