

40552

Grattoir à main lame nylon, 105 mm, Vert



Excellent pour détacher les saletés tenaces comme la pâte, le chocolat et les aliments brûlés des surfaces lisses, ce grattoir à main comporte une poignée ergonomique inclinée et une lame nylon qui ne raye pas les surfaces peintes, les convoyeurs à bande et autres surfaces fragiles.

Données techniques

Article Numéro	40552
Matériau	Polypropylène Polyamide
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)	1600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	0 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur	105 mm
Largeur	60 mm
Hauteur	240 mm
Poids net	0,09 kg
Poids carton	0,01285 kg
Tare total	0,01285 kg
Poids brut	0,1 kg
Mètre cube	0,001512 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °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	5705020405525
Code GTIN-14	15705020405522
Code de marchandise	39241000

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.