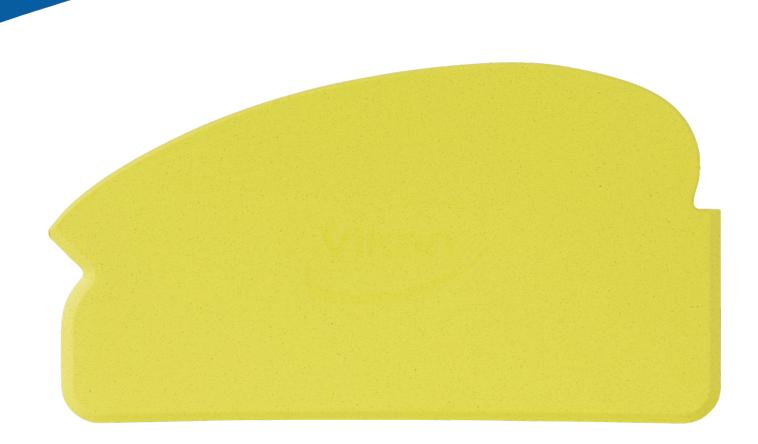
Racle-tout, lame flexible, Détectable, 165 mm, Jaune





Ce racle-tout à lame flexible à trois côtés est parfait pour nettoyer les plans de travail et les convoyeurs à bande, ainsi que pour vider les cuves et les seaux. Cet outil est fabriqué dans un matériau détectable par les détecteurs de métaux ; vous pouvez faire le test avec le kit Vikan réf. 11113 avant utilisation.

Données techniques

Article Numéro	40526
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	720 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	1 Pcs.
Longueur	165 mm
Largeur	2 mm
Hauteur	92 mm
Poids net	0,025 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,01 kg
Poids carton	0,01 kg
Tare total	0,02 kg
Poids brut	0,04 kg
Mètre cube	3E-05 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	83 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022031777
Code GTIN-14	15705028031785
Code de marchandise	39241000

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.

- 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.