

405199

Racle-tout, lame flexible,
Délectable, 165 mm, Bleu
métal



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. 111199 avant utilisation.

Données techniques

Article Numéro	405199
Matériau	Polypropylène Additif Ferreux
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)	14000 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	1 Pcs.
Longueur	165 mm
Largeur	2 mm
Hauteur	92 mm
Poids net	0,02 kg
Poids carton	0,01 kg
Tare total	0,01 kg
Poids brut	0,03 kg
Mètre cube	3E-05 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)	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
Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705024051995
Code GTIN-14	15705024051992
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.