

40626

Grattoir à main, Détectable, 75 mm, Jaune



Conçu pour nettoyer les petits espaces et les surfaces arrondies, comme les grands saladiers, ce grattoir à main étroit est idéal pour détacher les saletés tenaces, comme la pâte, le chocolat et les aliments brûlés. La lame est affûtée des deux côtés pour une meilleure durée de vie. 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	40626
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	25 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	3600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	400 Pcs.
Longueur	75 mm
Largeur	18 mm
Hauteur	210 mm
Poids net	0,062 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,004 kg
Poids carton	0,0114 kg
Tare total	0,0154 kg
Poids brut	0,08 kg
Mètre cube	0,000283 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	5705022031876
Code GTIN-14	15705028031884

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.