

40632

# Grattoir à main, Détectable, 102 mm, Vert



Spatule plate permettant de gratter les matières sèches et incrustées sur plans de travail, machines et plaques de cuisson.  
Cette version détectable permet de l'utiliser avec les détecteurs à métaux.

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	40632
<b>Matériau</b>	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Quantité par Carton</b>	20 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	3600 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	400 Pcs.
<b>Longueur</b>	102 mm
<b>Largeur</b>	18 mm
<b>Hauteur</b>	210 mm
<b>Poids net</b>	0,068 kg
<b>Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))</b>	0,004 kg
<b>Poids carton</b>	0,0139 kg
<b>Tare total</b>	0,0179 kg
<b>Poids brut</b>	0,09 kg
<b>Mètre cube</b>	0,000386 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	120 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Metal Detectable</b>	Oui
<b>Code GTIN-13</b>	5705022031890
<b>Code GTIN-14</b>	15705028031907

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.