

40512

Racle-tout, lame flexible, 165 mm, Vert



Avec sa lame triangulaire, ce racle-tout à lame flexible (corne) est parfait pour nettoyer les plans de travail et les convoyeurs à bande, ainsi que pour vider les cuves et les seaux.

Données techniques

| | |
|---|----------------|
| Article Numéro | 40512 |
| Matériau | Polypropylène |
| 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 sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0028 kg |
| Poids carton | 0,0072 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 |
| Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP) | Oui |
| Code GTIN-13 | 5705020405129 |
| Code GTIN-14 | 15705020405126 |
| 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.