40113

Grattoir lame inox à pas de vis, 100 mm, Bleu



Excellent pour éliminer les dépôts collants difficiles d’accès et les aliments ou ingrédients séchés ou brûlés, ce grattoir comporte une lame flexible en acier inoxydable aux rebords arrondis protecteurs, un assemblage haute résistance et une poignée avec pas de vis compatible avec tous les manches de la gamme code couleur Vikan. Bien qu’il ne soit pas prévu pour nettoyer les sols, ce produit peut être employé pour nettoyer des sols peu sales.

Données techniques

Article Numéro	40113
Épaisseur de la lame	1 mm
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 301)
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
California Proposition 65 Compliant	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 180-200 cm)	3150 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	150 Pcs.
Longueur	205 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,09 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,00402 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Poids brut	0,1 kg
Mètre cube	0,000656 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	200 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	200 °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
Code GTIN-13	5705020401138
Code GTIN-14	15705020401135

Code de marchandise	82159910
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.