40513

Racle-tout, lame flexible,165 mm, Bleu

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	40513
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage “5”, PolyPropylène (PP)	Oui
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)[1]	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	14000 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	1 Pcs.
Colis Longueur	180 mm
Colis Largeur	110 mm
Colis Hauteur	70 mm
Longueur	165 mm
Largeur	2 mm
Hauteur	92 mm
Poids net	0,02 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0028 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	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

Code GTIN-13	5705020405136
Code GTIN-14	15705020405133
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.