

40572



## Coupe-Pâte/Racloir, lame en acier inoxydable, flexible, 146 mm, Vert



Le Coupe-Pâte/Racloir Vikan est le meilleur compagnon du boulanger. Il permet de couper et manipuler la pâte, d'enlever les saletés collantes qui boucheraient une brosse et de nettoyer habilement les résidus brûlés sur les tables et les planches à découper. La lame flexible en acier inoxydable de 0,5 mm est excellente pour couper de nombreux types de pâtes, pâtisseries cuites et autres aliments mous. La lame est légèrement arrondie sur les bords pour éviter d'érafler ou d'endommager l'équipement.

La poignée en polypropylène est durable et moulée solidement autour de la lame. Un repose-doigt ergonomique rend le coupe-pâte/raclor facile à saisir et à utiliser de manière répétée. Le trou de suspension en forme de goutte facilite le rangement sur un support mural ou un panneau porte-outils. Ce racloir est un outil essentiel pour l'industrie alimentaire, notamment les usines de transformation, les cuisines

commerciales, les restaurants et les supermarchés.

# Données techniques

Article Numéro	40572
Épaisseur de la lame	0,5 mm
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur	245 mm
Colis Largeur	168 mm
Colis Hauteur	65 mm
Longueur	146 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,121 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,018 kg
Tare total	0,018 kg
Poids brut	0,14 kg
Mètre cube	0,000504 M3
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	170 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Code GTIN-13	5705022043893
Code GTIN-14	15705028043900
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.