40093

Grattoir à main lame inox, 100 mm, Bleu

Excellent pour éliminer les dépôts collants qui pourraient saturer une brosse, et pour traiter les aliments ou ingrédients séchés ou brûlés, ce grattoir à main comporte une lame flexible en acier inoxydable aux rebords arrondis protecteurs, un assemblage haute résistance et une poignée avec un repose-doigt ergonomique.

Données techniques

Article Numéro	40093
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)[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)	3150 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	150 Pcs.
Colis Longueur	255 mm
Colis Largeur	225 mm
Colis Hauteur	85 mm
Longueur	235 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	22 mm
Poids net	0,11 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	0,12 kg
Mètre cube	0,000517 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	5705022004870
Code GTIN-14	15705028004888
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.