40634

Grattoir à main, Détectable, 102 mm, Rouge

Spatule plate permettant de gratter les matières sèches et incrustées sur plans de travail, machines et plaques de cuisson.
Cette version détectable permet de l'utiliser avec les détecteurs à métaux.

Données techniques

Article Numéro	40634
Matériau	Polypropylène Additif détectable aux rayons X et détecteurs de métaux
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	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	3600 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	400 Pcs.
Colis Longueur	290 mm
Colis Largeur	195 mm
Colis Hauteur	175 mm
Longueur	18 mm
Largeur	102 mm
Hauteur	210 mm
Poids net	0,068 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,004 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0139 kg
Tare total	0,0179 kg
Poids brut	0,09 kg
Mètre cube	0,000386 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

Metal Detectable	Oui
Code GTIN-13	5705022031937
Code GTIN-14	15705028031945
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.