59002

Grattoir-Poussoir, 270 mm,Vert

Déplacez, étalez, mélangez ou retirez les ingrédients avec ce grattoir-poussoir spécialement conçue pour l’industrie agroalimentaire. Il possède des bords extérieurs biseautés optimisés avec des angles différents et un design hygiénique particulièrement solide. Adaptable sur l’ensemble des manches Vikan à pas de vis.

Données techniques

Article Numéro	59002
Matériau	Polyamide
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	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
Numéro d’enregistrement du design	EU 006618070-002
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	350 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	50 Pcs.
Colis Longueur	320 mm
Colis Largeur	240 mm
Colis Hauteur	165 mm
Longueur	270 mm
Largeur	5 mm
Hauteur	128 mm
Poids net	0,19 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,22 kg
Mètre cube	0,000173 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d’utilisation (pour contact alimentaire)	175 °C
Température max. d’utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °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	5705022022799

Code GTIN-14	15705028022806
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.