40122

Grattoir nylon à pas-de-vis, 100 mm, Vert



Permet de détacher les saletés tenaces comme la pâte, le chocolat, les aliments brûlés, etc. sur les surfaces lisses. La lame nylon est une bonne alternative à l'acier inoxydable, elle peut être employée sur les surfaces fragiles, les machines et les convoyeurs à bande pour éviter de les rayer. La lame dure peut résister aux surfaces chaudes si elle est utilisée par périodes de 2 minutes max. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	40122
Épaisseur de la lame	2,7 mm
Matériau	Nylon Polypropylène
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)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	3150 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	150 Pcs.
Colis Longueur	260 mm
Colis Largeur	230 mm
Colis Hauteur	85 mm
Longueur	205 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,07 kg
Tare cardboard	0,01 kg
Tare total	0,01 kg
Poids brut	0,08 kg
Mètre cube	0,000656 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
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Oui
Code GTIN-13	5705020401220
Code GTIN-14	15705020401227
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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.