29114

Grattoir lame flexible 260 mm, Rouge



Parfait pour le nettoyage des tours de séchage de lait en poudre et toute les surfaces pour lesquelles il est nécessaire d'employer la force pour détacher la poussière, ce grattoir possède des bords arrondis et une lame en acier flexible pour protéger les surfaces des rayures. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	29114
Épaisseur de la lame	0,5 mm
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
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)	800 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Colis Longueur	320 mm
Colis Largeur	270 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur	260 mm
Largeur	40 mm
Hauteur	175 mm
Poids net	0,15 kg
Poids carton	0,03 kg
Tare total	0,03 kg
Poids brut	0,18 kg
Mètre cube	0,00182 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	170 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	170 °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	5705022019812
Code GTIN-14	15705028019806
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.