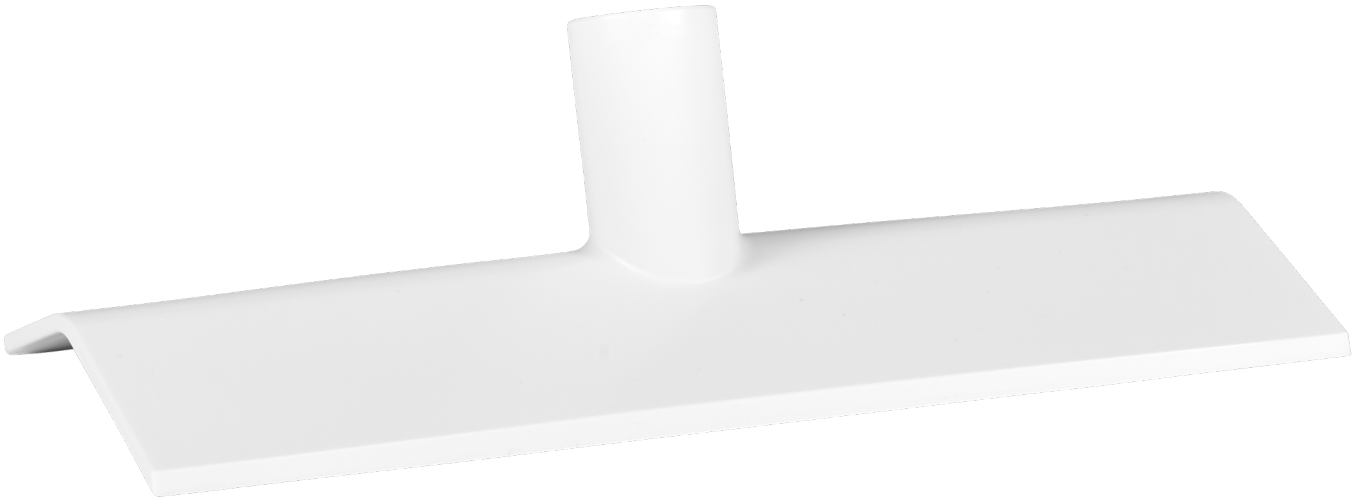
59005

Grattoir-Poussoir, 270 mm,Blanc



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	59005
Matériau	Polyamide
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
Design Registration No.	EU Design no. 006618070-2
Quantité par Carton	5 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	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
Tare cardboard	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
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	5705022022850
Code GTIN-14	15705028022868
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.