40103

Grattoir lame inox à pas de vis, 50 mm, Bleu



Excellent pour éliminer les dépôts collants difficiles d’accès et les aliments ou ingrédients séchés ou brûlés, ce grattoir comporte une lame flexible en acier inoxydable aux rebords arrondis protecteurs, un assemblage haute résistance et une poignée avec pas de vis compatible avec tous les manches de la gamme code couleur Vikan. Bien qu’il ne soit pas prévu pour nettoyer les sols, ce produit peut être employé pour nettoyer des sols peu sales.

Données techniques

Article Numéro	40103
Épaisseur de la lame	1 mm
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 301)
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	255 mm
Colis Largeur	225 mm
Colis Hauteur	85 mm
Longueur	205 mm
Largeur	50 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,08 kg
Tare cardboard	0,01 kg
Tare total	0,01 kg
Poids brut	0,09 kg
Mètre cube	0,000328 M3
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	200 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	200 °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
Code GTIN-13	5705020401039
Code GTIN-14	15705020401036
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.