40094

# Grattoir à main lame inox, 100 mm, Rouge




Excellent pour éliminer les dépôts collants qui pourraient saturer une brosse, et pour traiter les aliments ou ingrédients séchés ou brûlés, ce grattoir à main comporte une lame flexible en acier inoxydable aux rebords arrondis protecteurs, un assemblage haute résistance et une poignée avec un repose-doigt ergonomique.

# Données techniques

| | |
|---|---|
| **Article Numéro** | 40094 |
| **Épaisseur de la lame** | 1 mm |
| **Matériau** | Polypropylène<br>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** | 235 mm |
| **Largeur** | 100 mm |
| **Hauteur** | 22 mm |
| **Poids net** | 0,11 kg |
| **Tare cardboard** | 0,01 kg |
| **Tare total** | 0,01 kg |
| **Poids brut** | 0,12 kg |
| **Mètre cube** | 0,000517 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** | 5705022004894 |
| **Code GTIN-14** | 15705028004901 |
| **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.