

40616

Grattoir à main, 102 mm, Jaune



Conçu de manière ergonomique pour plus de confort, ce grattoir à main est parfait pour nettoyer tous les types de surfaces de préparation alimentaire en cuisine.

Données techniques

Article Numéro	40616
Épaisseur de la lame	3,3 mm
Matériau	Polypropylène
Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)	Oui
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) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	4000 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	320 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	250 mm
Colis Largeur	220 mm
Colis Hauteur	80 mm
Longueur/Profondeur	18 mm
Largeur	102 mm
Hauteur	210 mm
Poids net	0,06 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,004 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0059 kg
Total Tare Weight	0,0099 kg
Poids brut	0,07 kg
Mètre cube	0,000386 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	100 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °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	5705020406164
Code GTIN-14	15705020406161
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.