

# Grattoir lame inox à pas de vis

50 mm, Blanc



Numéro d'article: 40105

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.

## Informations Générales

Connection	Fileté
Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Acier inoxydable (AISI 301)
Pays d'origine	Danemark

## Dimensions du Produit

Épaisseur de la lame	1 mm
Longueur/Profondeur	205 mm
Largeur	50 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,09 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	3150 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	150 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	255 mm
Colis Largeur	225 mm
Colis Hauteur	85 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,00402 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,006 kg
Total Tare Weight	0,01002 kg
Poids brut	0,1 kg
Mètre cube	0,000328 M3
Code GTIN-13	5705020401053
Code GTIN-14	15705020401050
Code de marchandise	82159910

Numéro d'article: 40105

## Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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 ajoutés intentionnellement	Non

## Données Techniques

Longueur de poignée/prise	110 mm
---------------------------	--------

## Limites d'Utilisation

Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	200 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	200 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-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

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.

