

Racle-tout, lame flexible

165 mm, Vert



Numéro d'article: 40512

Avec sa lame triangulaire, ce racle-tout à lame flexible (corne) est parfait pour nettoyer les plans de travail et les convoyeurs à bande, ainsi que pour vider les cuves et les seaux.

Informations Générales

Couleur	Vert
Matériau	Polypropylène
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	165 mm
Largeur	2 mm
Hauteur	92 mm
Poids net	0,02 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	14000 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	1 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	180 mm
Colis Largeur	110 mm
Colis Hauteur	70 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0028 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0072 kg
Total Tare Weight	0,01 kg
Poids brut	0,03 kg
Mètre cube	3E-05 M3
Code GTIN-13	5705020405129
Code GTIN-14	15705020405126
Code de marchandise	39241000

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹

Oui

Numéro d'article: 40512

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 ajoutés intentionnellement	Non

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)	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

Détails de Durabilité

Le produit peut être recyclé en polypropylène (PP) – « 5 »	Oui
--	-----

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.

