

40604

# Grattoir à main, 75 mm, Rouge



Conçu pour nettoyer les petits espaces et les surfaces arrondies, comme les grands saladiers, ce grattoir à main étroit est idéal pour détacher les saletés tenaces, comme la pâte, le chocolat et les aliments brûlés. Le polypropylène réduit le risque de rayer des surfaces fragiles.

## Données techniques

<b>Article Numéro</b>	40604
<b>Épaisseur de la lame</b>	3,3 mm
<b>Matériaux</b>	Polypropylène
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Oui
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériaux agréés FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Oui
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>Quantité par Carton</b>	25 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	4000 Pcs.
<b>Quantité par couche (Pallette)</b>	400 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	290 mm
<b>Colis Largeur</b>	195 mm
<b>Colis Hauteur</b>	175 mm
<b>Longueur</b>	75 mm
<b>Largeur</b>	18 mm
<b>Hauteur</b>	210 mm
<b>Poids net</b>	0,05 kg
<b>Poids sac</b>	0,004 kg
<b>Poids carton</b>	0,006 kg
<b>Tare total</b>	0,01 kg
<b>Poids brut</b>	0,06 kg
<b>Mètre cube</b>	0,000283 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	121 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	93 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	100 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	120 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Symbole de recyclage "5", PolyPropylène (PP)</b>	Oui
<b>Code GTIN-13</b>	5705020406041

<b>Code GTIN-14</b>	15705020406048
<b>Code de marchandise</b>	39241000
<b>Pays d'origine</b>	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.