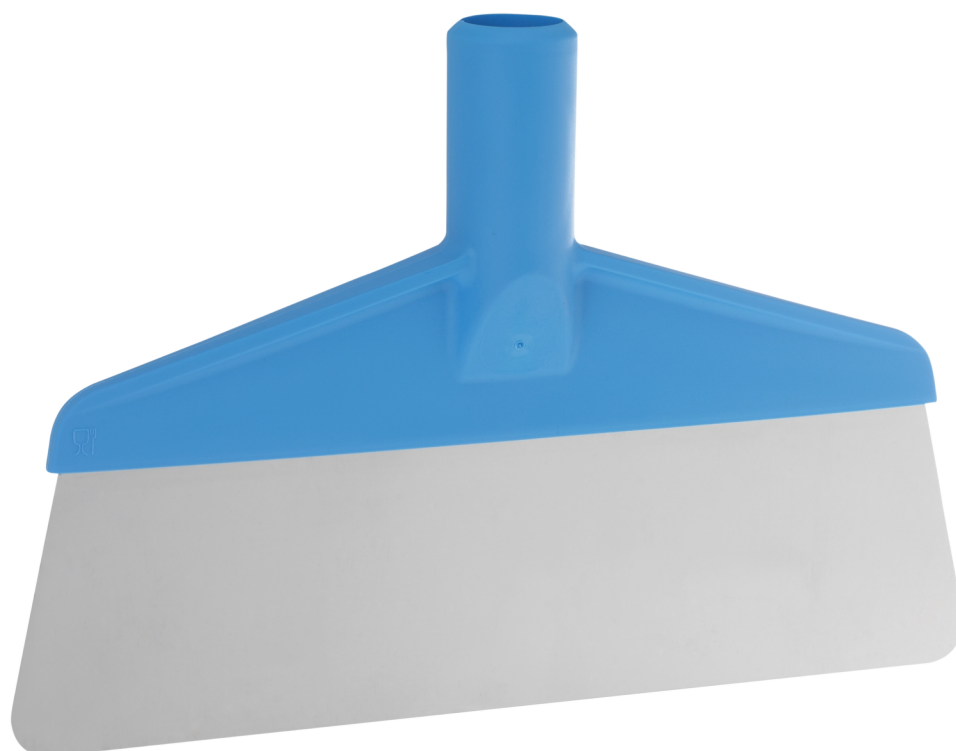


29093

Grattoir lame flexible , 260mm, Bleu



Parfait pour le nettoyage des tours de séchage de lait en poudre et toute les surfaces pour lesquelles il est nécessaire d'employer la force pour détacher la poussière, ce grattoir possède des bords arrondis et une lame en acier flexible pour protéger les surfaces des rayures. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

| | |
|---|--|
| Article Numéro | 29093 |
| Épaisseur de la lame | 0,5 mm |
| Matériau | Polypropylène 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 |
| 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 |
| California Proposition 65 Compliant | 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 180-200 cm) | 800 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 80 Pcs. |
| Longueur | 32 mm |
| Largeur | 260 mm |
| Hauteur | 175 mm |
| Poids net | 0,15 kg |
| Poids carton | 0,03 kg |
| Tare total | 0,03 kg |
| Poids brut | 0,18 kg |
| Mètre cube | 0,001456 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 170 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 170 °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 | 5705020291135 |
| Code GTIN-14 | 15705020291132 |
| Code de marchandise | 82159910 |

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.