

40126

Grattoir nylon à pas-de-vis, 100 mm, Jaune



Permet de détacher les saletés tenaces comme la pâte, le chocolat, les aliments brûlés, etc. sur les surfaces lisses. La lame nylon est une bonne alternative à l'acier inoxydable, elle peut être employée sur les surfaces fragiles, les machines et les convoyeurs à bande pour éviter de les rayer. La lame dure peut résister aux surfaces chaudes si elle est utilisée par périodes de 2 minutes max. Compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	40126
Épaisseur de la lame	2,7 mm
Matériau	Nylon Polypropylène
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	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)	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)	3150 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	150 Pcs.
Longueur	205 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	32 mm
Poids net	0,07 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,00402 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Tare total	0,01002 kg
Poids brut	0,08 kg
Mètre cube	0,000656 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	175 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °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	5705020401268

Code GTIN-14	15705020401265
Code de marchandise	39241000
Pays d'origine	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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.