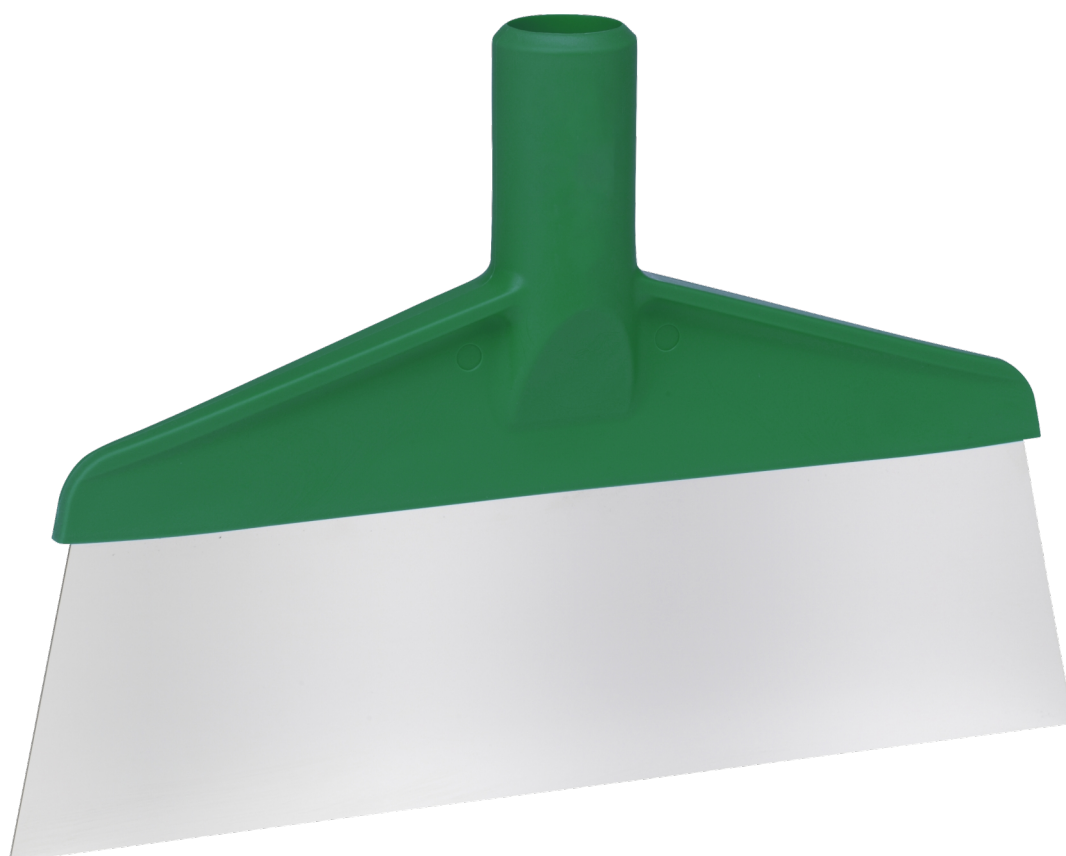


29102

Grattoir pour table et sol, 260 mm, Vert



Éliminez les résidus alimentaires tenaces des sols et autres surfaces grâce à ce grattoir pour table et sol. Doté d'une lame en acier inox compatible avec tous les manches Vikan.

Données techniques

Article Numéro	29102
Épaisseur de la lame	1 mm
Connexion	Fileté
Matériau	Polypropylène Acier inoxydable (AISI 304)
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) 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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	800 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	320 mm
Colis Largeur	270 mm
Colis Hauteur	130 mm
Longueur/Profondeur	32 mm
Largeur	260 mm
Hauteur	155 mm
Poids net	0,26 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0254 kg
Total Tare Weight	0,0341 kg
Poids brut	0,29 kg
Mètre cube	0,00129 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °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	5705020291029
Code GTIN-14	15705020291026
Code de marchandise	82159910
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.