

Grattoir pour table et sol

260 mm, Blanc



Numéro d'article: 29105

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.

Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Acier inoxydable (AISI 304)
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	32 mm
Largeur	260 mm
Hauteur	155 mm
Poids net	0,26 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

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	325 mm
Colis Largeur	265 mm
Colis Hauteur	135 mm
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») per pcs.	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) per Pcs.	0,0254 kg
Total Tare Weight	0,0341 kg
Poids brut	0,29 kg
Mètre cube	0,00129 M3
Code GTIN-13	5705020029103
Code GTIN-14	15705020029100
Code de marchandise	82159910

Détails de Conformité et de Normes

Numéro d'article: 29105

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 ajoutés intentionnellement	Non

Données Techniques

Épaisseur de la lame	1 mm
Connexion	Fileté

Limites d'Utilisation

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

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.