

40117

## Grattoir lame inox à pas de vis, 100 mm, Orange



Excellent pour éliminer les dépôts collants difficiles d'accès et les aliments ou ingrédients séchés ou brûlés, ce grattoir comporte une lame flexible en acier inoxydable aux rebords arrondis protecteurs, un assemblage haute résistance et une poignée avec pas de vis compatible avec tous les manches de la gamme code couleur Vikan. Bien qu'il ne soit pas prévu pour nettoyer les sols, ce produit peut être employé pour nettoyer des sols peu sales.

# Données techniques

|                                                                                             |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Article Numéro                                                                              | 40117                                     |
| Épaisseur de la lame                                                                        | 1 mm                                      |
| Connexion                                                                                   | Fileté                                    |
| Matériau                                                                                    | Polypropylène Acier inoxydable (AISI 301) |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>        | Oui                                       |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.    | Oui                                       |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>                                                    | 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                                       |
| Quantité par Carton                                                                         | 10 Pcs.                                   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)                                                    | 3150 Pcs.                                 |
| Quantité par couche (Palette)                                                               | 150 Pcs.                                  |
| Colis Longueur/Profondeur                                                                   | 255 mm                                    |
| Colis Largeur                                                                               | 225 mm                                    |
| Colis Hauteur                                                                               | 85 mm                                     |
| Longueur/Profondeur                                                                         | 205 mm                                    |
| Largeur                                                                                     | 100 mm                                    |
| Hauteur                                                                                     | 32 mm                                     |
| Poids net                                                                                   | 0,09 kg                                   |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)                                                      | 0,00402 kg                                |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)                                                    | 0,006 kg                                  |
| Total Tare Weight                                                                           | 0,01002 kg                                |
| Poids brut                                                                                  | 0,1 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)                                   | 200 °C                                    |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                               | 200 °C                                    |
| Température d'utilisation min. <sup>3</sup>                                                 | -20 °C                                    |
| Température de séchage max.                                                                 | 120 °C                                    |
| PH min. en concentration d'utilisation                                                      | 2 pH                                      |

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| <b>PH max. en concentration d'utilisation</b> | 10,5 pH        |
| <b>Code GTIN-13</b>                           | 5705022005006  |
| <b>Code GTIN-14</b>                           | 15705028005045 |
| <b>Code de marchandise</b>                    | 82159910       |
| <b>Pays d'origine Code ISO</b>                | DK             |
| <b>Pays d'origine</b>                         | 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.

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.