29102

Grattoir pour table et sol, 260 mm, Vert

Adelya, Terre d'Hygiène

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
Connection	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 180-200 cm)	800 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Colis Longueur	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 ») Weight bag (Recycling Symbol "4") LDPE ≥ PCR 30%	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0254 kg
Tare total	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

Adelya, Terre d'Hygiène

22803-FT.pdf

PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020291029
Code GTIN-14	15705020291026
Code de marchandise	82159910
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.

Adelya, Terre d'Hygiène

22803-FT.pdf