

Article numéro: 29102

Grattoir pour table et sol, 260 mm, Vert



Grattoir à lame inox. Permet de décoller du sol ou des équipements des matières sèches, collantes et incrustées. Adapté au nettoyage des fours rotatifs.

Données techniques

| | |
|--|---------------------------------|
| Code GTIN-13 | 5705020291029 |
| Code GTIN-14 | 15705020291026 |
| Code de marchandise | 82159910 |
| Convient pour aliments (EU 1935/2004) DoC | Oui |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) | Oui |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication. | Oui |
| Utilisation de Phtalates (Bisphénol A) | Non |
| Matériau | Polypropylène, Acier inoxydable |
| Couleur | Vert |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 800 Pcs. |
| Colis Longueur | 320 mm |
| Colis Largeur | 270 mm |
| Colis Hauteur | 130 mm |
| Longueur | 260 mm |
| Largeur | 175 mm |
| Hauteur | 30 mm |
| Poids brut | 0.28 kg |
| Poids net | 0.26 kg |
| Pays d'origine | Denmark |
| Température max. de nettoyage (Autoclave) | 121 °Celsius |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 80 °Celsius |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 100 °Celsius |
| Température d'utilisation min. | -20 °Celsius |
| Température de séchage max. | 120 °Celsius |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10.5 |

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.