

40512

# Racle-tout, lame flexible, 165 mm, Vert



Ce racle-tout a été conçu pour le nettoyage des plans de travail, des lignes de production et des containers. Très utilisé également en pâtisserie pour racler la pâte dans les récipients. Cette spatule dispose pour des raisons de commodité d'une lame biseautée sur 3 côtés.

# Données techniques

|  |                |
|--|----------------|
| Article Numéro   | 40512          |
| Matériau   | Polypropylène  |
| 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)  | Oui            |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                    | Oui            |
| Utilisation de Phtalates   | Non            |
| Conformité Halal   | Oui            |
| Quantité par Carton  | 10 Pcs.        |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)   | 14000 Pcs.     |
| Quantity Per Layer (Pallet)  | 1 Pcs.         |
| Colis Longueur   | 180 mm         |
| Colis Largeur  | 110 mm         |
| Colis Hauteur  | 70 mm          |
| Longueur   | 165 mm         |
| Largeur  | 2 mm           |
| Hauteur  | 92 mm          |
| Poids brut   | 0,03 kg        |
| Poids net  | 0,02 kg        |
| Mètre cube   | 0 M3           |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)                                     | 121 °C         |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)   | 93 °C          |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)                                | 100 °C         |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                            | 100 °C         |
| Température d'utilisation min.   | -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        |
| Recyclage symbole 7  | Oui            |
| Code GTIN-13   | 5705020405129  |
| Code GTIN-14   | 15705020405126 |
| Code de marchandise  | 39233090       |
| 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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire