

Article numéro: 405199

# Racle-tout, lame flexible, DéTECTABLE, 165 mm, Bleu métal



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

<b>Code EAN</b>	5705024051995
<b>Code Dun</b>	15705024051992
<b>Code de marchandise</b>	39241000
<b>Convient pour aliments (EU 1935/2004) DoC</b>	Oui
<b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Materiale Egenskaber</b>	DéTECTABLE
<b>Matériau</b>	Polypropylène
<b>Couleur</b>	Bleu métal
<b>Quantité par Carton</b>	10 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>	14000 Pcs.
<b>Colis Longueur</b>	180 mm
<b>Colis Largeur</b>	95 mm
<b>Colis Hauteur</b>	20 mm
<b>Longueur</b>	165 mm
<b>Largeur</b>	2 mm
<b>Hauteur</b>	92 mm
<b>Poids brut</b>	0.03 kg
<b>Poids net</b>	0.028 kg
<b>Pays d'origine</b>	Denmark
<b>Température max. de nettoyage (Autoclave)</b>	121 °Celsius
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	80 °Celsius
<b>Température d'utilisation min.</b>	-20 °Celsius

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.