



Grattoir à main lame en acier 50 mm - Bleu

Grattoir avec lame en acier inoxydable, élimine rapidement les incrustations et les saletés déposées sur les surfaces. Allié indispensable pour la transformation des aliments et idéal pour couper la pâte. Equipé d'un trou anti-goutte pour un stockage adéquat. Le marquage innovant garantit la traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



Référence	Couleur	Dimensions (mm)	Matériel	Poids net (kg)
1123B	Bleu	230 x 50 x 25	PP - SS	0,087

Utilisation

Température minimale et maximale	min -20 / max 100 C°
Lavage (lave-vaisselle)	80°C pour 8 min (recommandé)
Autoclave	121°C pour 20 min

Mode d'emploi et d'entretien

- Retirer l'emballage et toutes les étiquettes de l'outil; désinfecter.
- La désinfection des outils peut se faire manuellement ou en autoclave.
- La désinfection manuelle doit être effectuée à l'aide de détergents appropriés aux concentrations, durées et températures recommandées.
- S'assurer que les outils sont complètement secs avant la prochaine utilisation.
- Accrocher les outils pendant le séchage pour éviter toute contamination ou casse.
- La zone de stockage doit être propre et éloignée des sources de chaleur et de lumière intense.
- Ne pas utiliser d'outils endommagés.

Conformité

- REACH
- FDA
- EU 1935/2004 et mises à jour
- EU 2023/2006 et mises à jour
- EU 10/2011 et mises à jour

Informations logistiques

Emballage interne	Sachet en PE-LD	Codes-barres du produit	8008805112319
Emballage externe	Carton	Codes-barres du carton	8008805112319
Quantité par paquet (pcs)	12	Nomenclature douanière	39269097
Poids brut du carton (kg)	1,2	Pays d'origine	Italie
Dimensions du carton (mm)	280 x 260 x 77	Palettisation (pcs)	2304
Volume du carton (m ³)	0,0056056	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 137,7

Versions disponibles

Dimensions	Cod. 1124 (75 mm) - Cod. 1125 (110 mm)	Matériel	
Couleur			