

77633

Raclette Mousse, pivotante, 500 mm, Bleu



Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, cette raclette à lame double alvéolée est compatible avec tous les manches Vikan. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange des séries 77735 ou 77739).

Données techniques

Article Numéro	77633
Matériau	Polypropylène Caoutchouc cellulaire
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
En attente de brevet numéro	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Longueur	500 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	75 mm
Poids net	0,32 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0076 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0263 kg
Tare total	0,0339 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,00375 M3
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	90 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020776335
Code GTIN-14	15705020776332
Code de marchandise	96039099
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.