

77313

# Cassette de rechange hygiénique, 250 mm, Bleu



Lame de rechange pour raclettes à main hygiéniques double lame (série 7711x).

# Données techniques

|   |   |
|---|---|
| Article Numéro  | 77313   |
| Matériau  | Polypropylène<br>TPE Caoutchouc                             |
| 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   |
| Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire | Oui   |
| 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   | 20 Pcs.   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)  | 360 Pcs.  |
| Quantité par couche (Palette)   | 200 Pcs.  |
| Longueur  | 250 mm  |
| Largeur   | 25 mm   |
| Hauteur   | 45 mm   |
| Poids net   | 0,08 kg   |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))                   | 0,0043 kg   |
| Poids carton  | 0,0041 kg   |
| Tare total  | 0,0084 kg   |
| Poids brut  | 0,09 kg   |
| Mètre cube  | 0,000281 M3   |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)  | 121 °C  |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)  | 93 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)                                   | 50 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                               | 100 °C  |
| Température d'utilisation min. <sup>3</sup>   | -30 °C  |
| Température de séchage max.   | 120 °C  |
| PH min. en concentration d'utilisation  | 2 pH  |
| PH max. en concentration d'utilisation  | 10,5 pH   |
| Code GTIN-13  | 5705020773136   |
| Code GTIN-14  | 15705020773133  |

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
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.