

77245

Raclette double-lame pivotante, 600 mm, Blanc



Conçue pour les zones nécessitant un haut niveau d'hygiène et une évacuation efficace de l'eau, cette raclette peut être employée sur tous les types de surfaces, notamment les sols carrelés et les revêtements de sol de sécurité. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de recharge de la série 7734).

Données techniques

Article Numéro	77245
Matériaux	Polypropylène TPE Caoutchouc
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériaux agréés 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	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	320 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Longueur	600 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	70 mm
Poids net	0,45 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,009 kg
Poids carton	0,037 kg
Tare total	0,046 kg
Poids brut	0,5 kg
Mètre cube	0,0042 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.³	-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
Code GTIN-13	5705020772450
Code GTIN-14	15705020772457

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.

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.