

77225

Raclette double-lame pivotante, 405 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 rechange de la série 7732).

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 77225 |
| Matériau | Polypropylène TPE Caoutchouc |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹ | 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 | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 480 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 60 Pcs. |
| Longueur | 405 mm |
| Largeur | 100 mm |
| Hauteur | 75 mm |
| Poids net | 0,3 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0063 kg |
| Poids carton | 0,0265 kg |
| Tare total | 0,0328 kg |
| Poids brut | 0,33 kg |
| Mètre cube | 0,003038 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 | 5705020772252 |
| Code GTIN-14 | 15705020772259 |

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.