

71408

Raclette Monolame Ultra Hygiénique, 400 mm, Violet



Le bord en caoutchouc très souple et efficace de la raclette monolame ultra hygiénique garantit un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.

Données techniques

Article Numéro	71408
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
Design Registration No.	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	720 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	90 Pcs.
Longueur	400 mm
Largeur	80 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,26 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0063 kg
Poids carton	0,0137 kg
Tare total	0,02 kg
Poids brut	0,28 kg
Mètre cube	0,00288 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	5705020714085
Code GTIN-14	15705020714082
Code de marchandise	96039099

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.