

77516

Raclette à main, mousse, 250 mm, Jaune



Éliminez efficacement l'eau et les résidus alimentaires des surfaces de préparation alimentaire grâce à cette raclette à main à lame double. Fournie avec une cassettecassette facile à démonter (lames de rechange de la série 77715).

Données techniques

Article Numéro	77516
Matériau	Polypropylène Caoutchouc cellulaire
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹	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	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Longueur	250 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,18 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0043 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,02 kg
Tare total	0,0243 kg
Poids brut	0,2 kg
Mètre cube	0,001925 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	90 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	80 °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
Température de séchage max.	80 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020775161
Code GTIN-14	15705020775168

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.