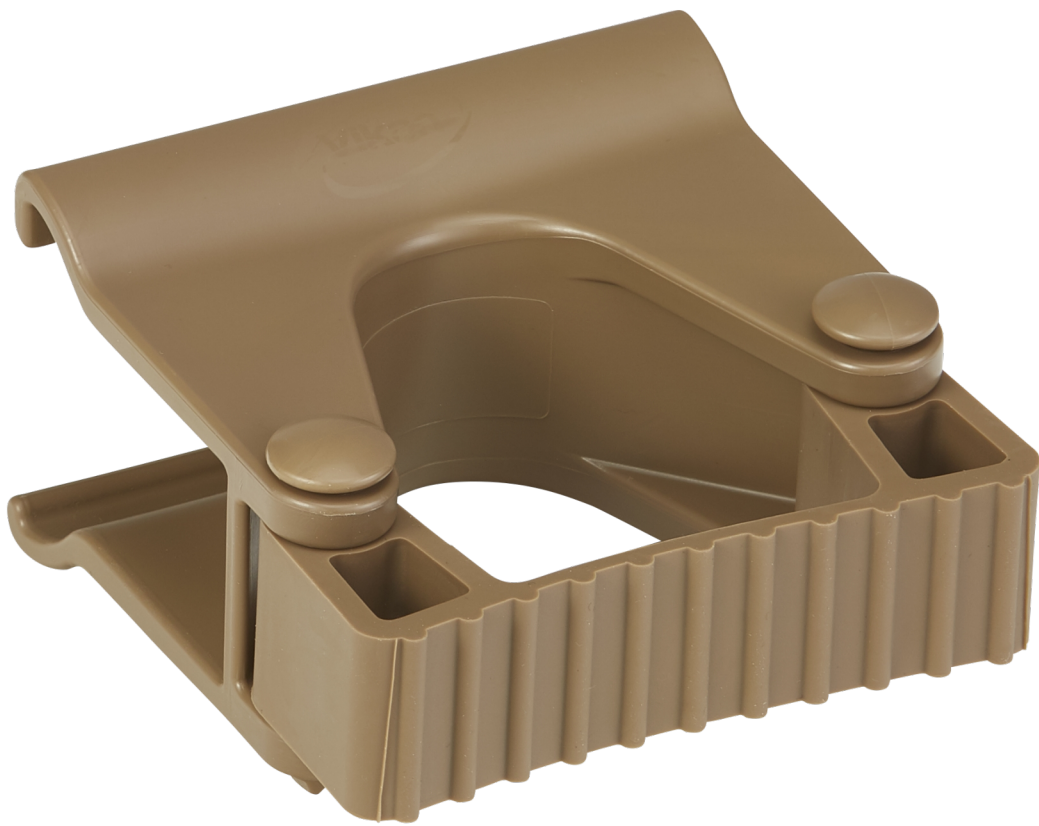


100366



Module de recharge Clip Grip pour les supports 1011x & 1013x, Marron



Module de recharge Clip Grip pour les Supports Muraux Hygiéniques Hi-Flex 1011x et les Modules Clip Grip 1013x.

Données techniques

| | |
|---|---------------------------------|
| Article Numéro | 100366 |
| Matériau | Polypropylène TPE Caoutchouc |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹ | 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 | Oui |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006 | Oui |
| California Proposition 65 Compliant | Oui |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal et Casher | Oui |
| Quantité par Carton | 15 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 2400 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 240 Pcs. |
| Longueur | 80 mm |
| Largeur | 70 mm |
| Hauteur | 48 mm |
| Poids net | 0,05791 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,0048 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,008002 kg |
| Tare total | 0,012802 kg |
| Poids brut | 0,07 kg |
| Mètre cube | 0,000269 M3 |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave) | 121 °C |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 93 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 40 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 80 °C |
| Température d'utilisation min. ³ | 0 °C |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 pH |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10,5 pH |
| Code GTIN-13 | 5705022036260 |
| Code GTIN-14 | 15705028036254 |
| Code de marchandise | 39241000 |
| 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