70115

Raclette à cuve, 220 mm, Blanc

Idéal pour mélanger de larges volumes de liquides ou de nourriture semi-solide. Ce mélangeur dispose d’un rebord fin et aiguisé. L’utilisation sur des surfaces abrasives ou contre des objets solides peuvent endommager les rebords. Un inspection fréquente et des remplacements en temps et en heures sont recommandés pour minimiser le risque de contamination par des corps étrangers.

Données techniques

Article Numéro	70115
Épaisseur de la lame	3,2 mm
Matériau	Polyamide
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	Oui
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)[1]	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	2080 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	160 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	135 mm
Longueur	110 mm
Largeur	33 mm
Hauteur	220 mm
Poids net	0,14 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,004 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Tare total	0,017 kg
Poids brut	0,16 kg
Mètre cube	0,000799 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d’utilisation (pour contact alimentaire)	175 °C
Température max. d’utilisation (pour contact non-alimentaire)	175 °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	5705020701153
Code GTIN-14	15705020701150
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

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.