

Raclette Ultra Hygiénique Flex

600 mm, Bleu



Numéro d'article: 73603



La raclette Ultra Hygiénique Flex incarne la nouvelle génération du concept hygiénique révolutionnaire de Vikan : elle allie la simplicité éprouvée de la monolame à une flexibilité accrue pour des performances de nettoyage optimisées.

Développée en étroite collaboration avec nos clients, cette nouvelle version répond au besoin de disposer d'une lame plus souple et plus flexible, et offre de meilleures performances sur les sols mouillés et irréguliers.

S'appuyant sur la conception monolame plébiscitée par les responsables qualité et les équipes sur le terrain, ce modèle améliore le contact avec la surface et l'élimination des liquides, offrant ainsi une plus grande efficacité dans les conditions de nettoyage intensif.

Contrairement aux modèles traditionnels, la raclette Ultra Hygiénique Flex est aussi efficace pour tirer que pour pousser les liquides, ce qui la rend idéale pour les zones soumises à des lavages fréquents et présentant des taux d'humidité élevés.

Fidèle à la conception Ultra Hygiénique éprouvée de Vikan, cette raclette est entièrement moulée, ce qui facilite son nettoyage et réduit les risques de contamination.

Fabriquée à partir de matériaux aptes au contact alimentaire conformes aux normes de la FDA et de l'UE, et déclinée en 12 coloris, elle s'intègre parfaitement aux protocoles d'hygiène existants.

Compatible avec tous les manches à pas de vis Vikan, cet outil polyvalent peut également être utilisé sur des surfaces lisses pour ramasser les particules fines, ce qui le rend adapté aux tâches de nettoyage à sec comme à l'eau.

Informations Générales

Connection	Fileté
Couleur	Bleu
Matériau	Polypropylène, TPE Caoutchouc
UNSPSC Code	47121812
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	600 mm
Largeur	80 mm
Hauteur	95 mm
Poids net	0,33 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	420 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	610 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	200 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,009 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0213 kg

Numéro d'article: 73603

Total Tare Weight	0,0303 kg
Poids brut	0,36 kg
Mètre cube	0,00456 M3
Code GTIN-13	5705022054196
Code GTIN-14	15705028054203
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

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 ajoutés intentionnellement	Non
Phtalates ajoutés intentionnellement	Non
Bisphénols ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

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

Détails D'enregistrement de Design et de Brevet

Numéro d'enregistrement du design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
-----------------------------------	---------------------------------------

Détails de Durabilité

Symbole de recyclage "7", Autres Plastiques	Oui
---	-----

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.

