

Raclette Mousse, pivotante

500 mm, Blanc



Numéro d'article: 77635

Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, cette raclette à lame double alvéolée est compatible avec tous les manches Vikan. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange des séries 77735 ou 77739).

Informations Générales

Connection	Fileté
Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Caoutchouc cellulaire
UNSPSC Code	47121812
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	500 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	75 mm
Poids net	0,32 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	480 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	515 mm
Colis Largeur	300 mm
Colis Hauteur	210 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0076 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0263 kg
Total Tare Weight	0,0339 kg
Poids brut	0,35 kg
Mètre cube	0,003750 M3
Code GTIN-13	5705020776359
Code GTIN-14	15705020776356
Code de marchandise	96039099

Numéro d'article: 77635

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Non
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
Complies with California Proposition 65	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non
Phtalates ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	90 °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.	70 °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

En attente de brevet numéro

EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9

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.