

77643

# Raclette Mousse, pivotante, 600 mm, Bleu



Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, cette raclette à double lame en mousse est compatible avec tous les manches Vikan. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange des séries 77745 ou 77749).

# Données techniques

Article Numéro	77643
Matériau	Polypropylène Caoutchouc cellulaire
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Non
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>	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, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
En attente de brevet numéro	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	320 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	40 Pcs.
Colis Longueur	610 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	200 mm
Longueur	600 mm
Largeur	100 mm
Hauteur	75 mm
Poids net	0,38 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,009 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0315 kg
Tare total	0,0405 kg
Poids brut	0,42 kg
Mètre cube	0,0045 M3
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. <sup>3</sup>	-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
Code GTIN-13	5705020776434

<b>Code GTIN-14</b>	15705020776431
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.

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