71406

Raclette Monolame Ultra Hygiènique, 400 mm, Jaune

Le bord en caoutchouc très souple et efficace de la raclette monolame ultra hygiénique garantie un nettoyage parfait des sols et autres surfaces. Le bord incliné facilite le nettoyage au bas des murs, plinthes et autour des équipements.

Données techniques

Article Numéro	71406
Matériau	Polypropylène TPE Caoutchouc
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
Numéro d’enregistrement du design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	720 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	90 Pcs.
Colis Longueur	410 mm
Colis Largeur	305 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	400 mm
Largeur	80 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,26 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0063 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0137 kg
Tare total	0,02 kg
Poids brut	0,28 kg
Mètre cube	0,00288 M3
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
Code GTIN-13	5705020714061
Code GTIN-14	15705020714068
Code de marchandise	96039099
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.