

77534

# Raclette sol Mousse, 500 mm, Rouge



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 77735 ou 77739).

# Données techniques

Article Numéro	77534
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
Phtalates et Bisphénol A 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)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur	510 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	500 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,25 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0076 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0272 kg
Tare total	0,0348 kg
Poids brut	0,28 kg
Mètre cube	0,004025 M3
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	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	5705020775345
Code GTIN-14	15705020775342

---

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.