

71406

Raclette Monolame Ultra Hygiènique, 400 mm, Jaune



Le bord en caoutchouc très souple et efficace de la raclette monolame ultra hygiènique 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 |
| 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) | Oui |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006 | Oui |
| Utilisation de Phtalates et bisphénol a | Non |
| Conformité Halal | Oui |
| Quantité par Carton | 15 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm) | 720 Pcs. |
| Quantity Per Layer (Pallet) | 90 Pcs. |
| Colis Longueur | 410 mm |
| Colis Largeur | 305 mm |
| Colis Hauteur | 210 mm |
| Longueur | 400 mm |
| Largeur | 80 mm |
| Hauteur | 90 mm |
| Poids brut | 0,28 kg |
| Poids net | 0,26 kg |
| Mètre cube | 0,0028 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 |
| 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.