

77515

# Raclette à main, mousse, 250 mm, Blanc



FDA

Éliminez efficacement l'eau et les résidus alimentaires des surfaces de préparation alimentaire grâce à cette raclette à main à lame double. Fournie avec une cassette facile à démonter (lames de rechange de la série 77715).

# Données techniques

<b>Article Numéro</b>	77515
<b>Matériaux</b>	Polypropylène Caoutchouc cellulaire
<b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>	Non
<b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b>	Oui
<b>Matériaux agréés FDA (CFR 21)</b>	Oui
<b>Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire</b>	Non
<b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>	Oui
<b>Utilisation de Phtalates et bisphénol a</b>	Non
<b>Conformité Halal et Casher</b>	Oui
<b>En attente de brevet numéro</b>	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
<b>Quantité par Carton</b>	20 Pcs.
<b>Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)</b>	960 Pcs.
<b>Quantité par couche (Palette)</b>	120 Pcs.
<b>Longueur</b>	250 mm
<b>Largeur</b>	70 mm
<b>Hauteur</b>	110 mm
<b>Poids net</b>	0,19 kg
<b>Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))</b>	0,0043 kg
<b>Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)</b>	0,02 kg
<b>Tare total</b>	0,0243 kg
<b>Poids brut</b>	0,21 kg
<b>Mètre cube</b>	0,001925 M3
<b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>	90 °C
<b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>	80 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>	80 °C
<b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>	80 °C
<b>Température d'utilisation min.<sup>3</sup></b>	-20 °C
<b>Température de séchage max.</b>	80 °C
<b>PH min. en concentration d'utilisation</b>	2 pH
<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020775154
<b>Code GTIN-14</b>	15705020775151

**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.

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