

71405

# Raclette Monolame Ultra Hygène, 400 mm, Blanc



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	71405
Matériau	Polypropylène TPE Caoutchouc
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	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 et Casher	Oui
En attente de brevet numéro	EU patent No. 2227129
Quantité par Carton	15 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	720 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	90 Pcs.
Colis Longueur	410 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	400 mm
Largeur	80 mm
Hauteur	90 mm
Poids net	0,26 kg
Poids sac	0,0063 kg
Poids carton	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. <sup>3</sup>	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020714054
Code GTIN-14	15705020714051
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.