

77634

## Raclette Mousse, pivotante, 500 mm, Rouge



Raclette mousse blanche 500mm pivotante. Permet de racler efficacement une grande quantité de liquides et de déchets. Recharge facilement remplaçable grâce à son système unique. Version pivotante permettant de racler facilement autour des pieds de table et des équipements.  
Lame de rechange 77735 / 77739.

# Données techniques

|                                                                                      |                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Article Numéro                                                                       | 77634                                  |
| Matériau                                                                             | Polypropylène<br>Caoutchouc cellulaire |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup> | Non                                    |
| Matériau agréé FDA (CFR 21)                                                          | Oui                                    |
| Conformité Halal                                                                     | Oui                                    |
| Quantité par Carton                                                                  | 10 Pcs.                                |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)                                             | 480 Pcs.                               |
| Quantity Per Layer (Pallet)                                                          | 60 Pcs.                                |
| Colis Longueur                                                                       | 515 mm                                 |
| Colis Largeur                                                                        | 300 mm                                 |
| Colis Hauteur                                                                        | 210 mm                                 |
| Longueur                                                                             | 500 mm                                 |
| Largeur                                                                              | 110 mm                                 |
| Hauteur                                                                              | 75 mm                                  |
| Poids brut                                                                           | 0,357 kg                               |
| Poids net                                                                            | 0,323 kg                               |
| Mètre cube                                                                           | 0,0041 M3                              |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)                                       | 90 °C                                  |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)                            | 80 °C                                  |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                        | 80 °C                                  |
| Température d'utilisation min.                                                       | -20 °C                                 |
| PH min. en concentration d'utilisation                                               | 2 pH                                   |
| PH max. en concentration d'utilisation                                               | 10,5 pH                                |
| Code GTIN-13                                                                         | 5705020776342                          |
| Code GTIN-14                                                                         | 15705020776349                         |
| 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.