

71603

Raclette Monolame Ultra Hygiénique, 600 mm, Bleu



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 | 71603 |
| 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 |
| Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire | 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) | 480 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 60 Pcs. |
| Colis Longueur | 610 mm |
| Colis Largeur | 290 mm |
| Colis Hauteur | 200 mm |
| Longueur | 600 mm |
| Largeur | 80 mm |
| Hauteur | 95 mm |
| Poids net | 0,36 kg |
| Poids sac | 0,009 kg |
| Poids carton | 0,0213 kg |
| Tare total | 0,0303 kg |
| Poids brut | 0,39 kg |
| Mètre cube | 0,00456 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 | 5705020716034 |
| Code GTIN-14 | 15705020716031 |

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.