

77113

# Raclette à main double-lame, 250 mm, Bleu



Conçue pour évacuer l'eau et les déchets en maintenant un haut niveau d'hygiène, cette raclette est dotée d'une cassette facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange de la série 7731).

# Données techniques

Article Numéro	77113
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
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	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Colis Longueur	515 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	250 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	95 mm
Poids net	0,22 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))	0,0043 kg
Poids carton	0,013 kg
Tare total	0,0173 kg
Poids brut	0,24 kg
Mètre cube	0,001663 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
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH

<b>PH max. en concentration d'utilisation</b>	10,5 pH
<b>Code GTIN-13</b>	5705020771132
<b>Code GTIN-14</b>	15705020771139
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	DK

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.