77512

# Raclette à main, mousse, 250 mm, Vert




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 cassettecassette facile à démonter (lames de rechange de la série 77715).

# Données techniques

| | |
|---|---|
| **Article Numéro** | 77512 |
| **Matériau** | Polypropylène<br>Caoutchouc cellulaire |
| **Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire[1]** | Non |
| **Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.** | Oui |
| **Matériau agréé FDA (CFR 21)** | Oui |
| **Utilisation de Phtalates et bisphénol a** | Non |
| **Conformité Halal et Casher** | Oui |
| **Quantité par Carton** | 20 Pcs. |
| **Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)** | 960 Pcs. |
| **Quantity Per Layer (Pallet)** | 120 Pcs. |
| **Colis Longueur** | 510 mm |
| **Colis Largeur** | 295 mm |
| **Colis Hauteur** | 210 mm |
| **Longueur** | 250 mm |
| **Largeur** | 70 mm |
| **Hauteur** | 110 mm |
| **Poids net** | 0,19 kg |
| **Tare cardboard** | 0,019 kg |
| **Tare total** | 0,019 kg |
| **Poids brut** | 0,21 kg |
| **Mètre cube** | 0,001925 M3 |
| **Température de stérilisation recommandée (autoclave)** | 90 °C |
| **Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)** | 80 °C |
| **Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)** | 80 °C |
| **Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)** | 80 °C |
| **Température d'utilisation min.[3]** | -20 °C |
| **Température de séchage max.** | 80 °C |
| **PH min. en concentration d'utilisation** | 2 pH |
| **PH max. en concentration d'utilisation** | 10,5 pH |
| **Code GTIN-13** | 5705020775123 |
| **Code GTIN-14** | 15705020775120 |
| **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.