77126

# Raclette sol double-lame, 405 mm, Jaune




Conçue pour les zones nécessitant un haut niveau d’hygiène et une évacuation efficace de l’eau, cette raclette peut être employée sur tous les types de surfaces, notamment les sols carrelés et les revêtements de sol de sécurité. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange de la série 7732).

# Données techniques

| | |
|---|---|
| **Article Numéro** | 77126 |
| **Matériau** | Polypropylène<br>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 |
| **Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006** | Oui |
| **Utilisation de Phtalates et bisphénol a** | Non |
| **Conformité Halal et Casher** | 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** | 415 mm |
| **Colis Largeur** | 295 mm |
| **Colis Hauteur** | 210 mm |
| **Longueur** | 405 mm |
| **Largeur** | 70 mm |
| **Hauteur** | 105 mm |
| **Poids net** | 0,23 kg |
| **Tare cardboard** | 0,0214 kg |
| **Tare total** | 0,0214 kg |
| **Poids brut** | 0,25 kg |
| **Mètre cube** | 0,002977 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** | 5705020771262 |
| **Code GTIN-14** | 15705020771269 |
| **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.