

71256



Raclette de table monolame Ultra-hygiénique avec Mini Manche, 245 mm, Jaune



Raclette Monolame Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Elle est munie d'un bord souple et flexible assurant un nettoyage rapide et facile des tables et autres surfaces, les laissant propres et sèches

Données techniques

Article Numéro	71256
Connection	Fileté
Matériau	Polypropylène TPE Caoutchouc
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	Oui
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) ¹	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
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non
ISCC-PLUS-Cert-DK220-21690025	Qui
Numéro d'enregistrement du design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	1600 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	160 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	385 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	180 mm
Longueur/Profondeur	245 mm
Largeur	50 mm
Hauteur	104 mm
Poids net	0,23 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0043 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0085 kg
Total Tare Weight	0,0128 kg
Poids brut	0,24 kg
Mètre cube	0,001274 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

Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020712562
Code GTIN-14	15705020712569
Code de marchandise	96039099
UNSPSC Code	47121812
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

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.