

Raclette sol Mousse

500 mm, Blanc



Numéro d'article: 77535

Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, cette raclette à double lame en mousse est compatible avec tous les manches Vikan. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange des séries 77735 ou 77739).

Informations Générales

Connection	Fileté
Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Caoutchouc cellulaire
UNSPSC Code	47121812
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	500 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	115 mm
Poids net	0,25 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	510 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0076 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,0272 kg
Total Tare Weight	0,0348 kg
Poids brut	0,28 kg
Mètre cube	0,004025 M3
Code GTIN-13	5705020775352
Code GTIN-14	15705020775359
Code de marchandise	96039099

Détails de Conformité et de Normes

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Non
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Non
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Non
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS ajoutés intentionnellement	Non

Limites d'Utilisation

Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température d'utilisation min. ³	-20 °C
Température de séchage max.	70 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

Détails D'enregistrement de Design et de Brevet

En attente de brevet numéro	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
-----------------------------	---

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.