

# Lame de rechange pour raclette

500 mm, Blanc



Numéro d'article: 77735

Lame de raclette de rechange, 50 cm. (Séries 7753x et 7763x).

## Informations Générales

Couleur	Blanc
Matériau	Polypropylène, Caoutchouc cellulaire
UNSPSC Code	47131612
Pays d'origine Code ISO	DK
Pays d'origine	Danemark

## Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	500 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	45 mm
Poids net	0,09 kg

## Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	120 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	510 mm
Colis Largeur	290 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	0,0123 kg
Total Tare Weight	0,0199 kg
Poids brut	0,11 kg
Mètre cube	0,000675 M3
Code GTIN-13	5705020777356
Code GTIN-14	15705020777353
Code de marchandise	40169997

## Détails de Conformité et de Normes

## Numéro d'article: 77735

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Non
Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>2</sup>	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 de stérilisation recommandée (autoclave)	90 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	90 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température d'utilisation min. <sup>3</sup>	-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.

