

71256

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



Raclette Monolame Ultra-hygiènique 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                           |
| Matériaux  | Polypropylène<br>TPE Caoutchouc |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>     | Oui                             |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication. | Oui                             |
| Matériaux agréés 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  | 20 Pcs.                         |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)   | 1600 Pcs.                       |
| Quantity Per Layer (Pallet)  | 160 Pcs.                        |
| Colis Longueur   | 385 mm                          |
| Colis Largeur  | 290 mm                          |
| Colis Hauteur  | 180 mm                          |
| Longueur   | 245 mm                          |
| Largeur  | 50 mm                           |
| Hauteur  | 104 mm                          |
| Poids net  | 0,23 kg                         |
| Tare cardboard   | 0,01 kg                         |
| Tare total   | 0,01 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. <sup>3</sup>  | -20 °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                        |
| 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.