

71255

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



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

71255

Matériaux

Polypropylène
TPE Caoutchouc

Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹

Oui

Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.

Oui

Matériaux agréés FDA (CFR 21)

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

Utilisation de Phtalates et bisphénol a

Non

Conformité Halal et Casher

Oui

Design Registration No.

EU 002364190-1-8

Quantité par Carton

20 Pcs.

Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)

1600 Pcs.

Quantité par couche (Palette)

160 Pcs.

Longueur

245 mm

Largeur

50 mm

Hauteur

104 mm

Poids net

0,24 kg

Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))

0,0043 kg

Poids carton

0,0085 kg

Tare total

0,0128 kg

Poids brut

0,25 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

5705020712555

Code GTIN-14

15705020712552

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.

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.