

77335

Cassette de recharge hygiénique, 500 mm, Blanc



Lame de recharge pour raclettes hygiéniques à douille fixe ou pivotante
(séries 7713x et 7723x).

Données techniques

Article Numéro	77335
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
En attente de brevet numéro	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9
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	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur/Profondeur	500 mm
Largeur	25 mm
Hauteur	45 mm
Poids net	0,15 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)	0,0076 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,0107 kg
Total Tare Weight	0,0183 kg
Poids brut	0,17 kg
Mètre cube	0,000562 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	-30 °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	5705020773358
Code GTIN-14	15705020773355
Code de marchandise	96039099
UNSPSC Code	47131612
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.