

77735

# Lame de recharge pour raclette, 500 mm, Blanc



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

# Données techniques

|  |   |
|--|---|
| Article Numéro   | 77735   |
| Matériaux  | Polypropylène<br>Caoutchouc cellulaire                            |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup> | Non   |
| Matériaux agréés FDA (CFR 21) <sup>1</sup>   | Non   |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                | Oui   |
| Complies with California Proposition 65  | Non   |
| Conformité Halal et Casher   | Oui   |
| PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement  | Non   |
| En attente de brevet numéro  | EP2227129 validated in<br>DK, DE, FR and GB. DE<br>602008048400.9 |
| Quantité par Carton  | 20 Pcs.   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)   | 960 Pcs.  |
| Quantité par couche (Palette)  | 120 Pcs.  |
| Colis Longueur   | 510 mm  |
| Colis Largeur  | 290 mm  |
| Colis Hauteur  | 210 mm  |
| Longueur   | 500 mm  |
| Largeur  | 30 mm   |
| Hauteur  | 45 mm   |
| Poids net  | 0,09 kg   |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))            | 0,0076 kg   |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)   | 0,0123 kg   |
| Tare total   | 0,0199 kg   |
| Poids brut   | 0,11 kg   |
| Mètre cube   | 0,000675 M3   |
| 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   |
| Code GTIN-13   | 5705020777356   |
| Code GTIN-14   | 15705020777353  |

**Code de marchandise**

40081900

**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.