

77635

Raclette Mousse, pivotante, 500 mm, Blanc



Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, cette raclette à lame double alvéolée est compatible avec tous les manches Vikan. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de recharge des séries 77735 ou 77739).

Données techniques

| | |
|--|---|
| Article Numéro | 77635 |
| Matériaux | Polypropylène, Caoutchouc cellulaire |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire¹ | Non |
| Matériaux agréés FDA (CFR 21)¹ | Non |
| Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire | 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 DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9 |
| Quantité par Carton | 10 |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm) | 480 |
| Quantité par couche (Pallette) | 60 |
| Colis Longueur | 515 |
| Colis Largeur | 300 |
| Colis Hauteur | 210 |
| Longueur | 500 |
| Largeur | 100 |
| Hauteur | 75 |
| Poids net | 0.32 |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0.0076 |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0.0263 |
| Tare total | 0.0339 |
| Poids brut | 0.35 |
| Mètre cube | 0.00375 |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 90 |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire) | 80 |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 80 |
| Température d'utilisation min.³ | -20 |
| Température de séchage max. | 70 |
| PH min. en concentration d'utilisation | 2 |
| PH max. en concentration d'utilisation | 10.5 |
| Code GTIN-13 | 5705020776359 |

| | |
|----------------------------|----------------|
| Code GTIN-14 | 15705020776356 |
| 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.