

77553

Raclette sol Mousse, 700 mm, Bleu



Conçue pour tous les types de nettoyage, cette raclette à double lame en mousse est compatible avec tous les manches Vikan. La cassette est facile à démonter pour la nettoyer ou la remplacer (lames de rechange des séries 77755 ou 77759).

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 77553 |
| Connection | Fileté |
| Matériau | Polypropylène Caoutchouc cellulaire |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹ | Non |
| Matériau agréé 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 ajoutés intentionnellement | Non |
| En attente de brevet numéro | EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9 |
| Quantité par Carton | 10 Pcs. |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm) | 280 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 40 Pcs. |
| Colis Longueur/Profondeur | 710 mm |
| Colis Largeur | 295 mm |
| Colis Hauteur | 210 mm |
| Longueur/Profondeur | 700 mm |
| Largeur | 80 mm |
| Hauteur | 110 mm |
| Poids net | 0,33 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 ») | 0,0103 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,05 kg |
| Total Tare Weight | 0,0603 kg |
| Poids brut | 0,39 kg |
| Mètre cube | 0,00616 M3 |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle) | 80 °C |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire) | 80 °C |
| Température d'utilisation min. ³ | -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 | 5705020775536 |

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Code GTIN-14 | 15705020775533 |
| Code de marchandise | 96039099 |
| UNSPSC Code | 47121812 |
| 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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.