

77544

Raclette sol Mousse, 600 mm, Rouge



Idéale pour éliminer l'eau et les résidus alimentaires de tous les types de sol, 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 77745 ou 77749).

Données techniques

| | |
|---|---|
| Article Numéro | 77544 |
| 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 |
| Phtalates et Bisphénol A ajoutés volontairement | 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 180-200 cm) | 320 Pcs. |
| Quantité par couche (Palette) | 40 Pcs. |
| Longueur | 600 mm |
| Largeur | 85 mm |
| Hauteur | 115 mm |
| Poids net | 0,29 kg |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)) | 0,009 kg |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP) | 0,031 kg |
| Tare total | 0,04 kg |
| Poids brut | 0,33 kg |
| Mètre cube | 0,005865 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 | 5705020775444 |
| Code GTIN-14 | 15705020775441 |
| 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.