

71254

# Raclette de table monolame Ultra-hygiénique avec Mini Manche, 245 mm, Rouge



Raclette Monolame Ultra-hygiénique moulée en une seule pièce. Elle est munie d'un bord souple et flexible assurant un nettoyage rapide et facile des tables et autres surfaces, les laissant propres et sèches

# Données techniques

|   |  |
|---|--|
| Article Numéro  | 71254                                    |
| Connection  | Fileté                                   |
| Matériau  | Polypropylène TPE<br>Caoutchouc          |
| Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques   | Oui                                      |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>        | Oui                                      |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.    | Oui                                      |
| Matériau agréé FDA (CFR 21) <sup>1</sup>  | 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                                      |
| ISCC-PLUS-Cert-DK220-21690025   | Qui                                      |
| Numéro d'enregistrement du design   | EU 002364190-1-8, GB<br>90023641900001-8 |
| Quantité par Carton   | 20 Pcs.                                  |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)  | 1600 Pcs.                                |
| Quantité par couche (Palette)   | 160 Pcs.                                 |
| Colis Longueur/Profondeur   | 385 mm                                   |
| Colis Largeur   | 290 mm                                   |
| Colis Hauteur   | 180 mm                                   |
| Longueur/Profondeur   | 245 mm                                   |
| Largeur   | 50 mm                                    |
| Hauteur   | 104 mm                                   |
| Poids net   | 0,23 kg                                  |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 »)  | 0,0043 kg                                |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,0085 kg                                |
| Total Tare Weight   | 0,0128 kg                                |
| Poids brut  | 0,24 kg                                  |
| Mètre cube  | 0,001274 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. <sup>3</sup>   | -20 °C                                   |

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Température de séchage max.</b>            | 120 °C         |
| <b>PH min. en concentration d'utilisation</b> | 2 pH           |
| <b>PH max. en concentration d'utilisation</b> | 10,5 pH        |
| <b>Code GTIN-13</b>                           | 5705020712548  |
| <b>Code GTIN-14</b>                           | 15705020712545 |
| <b>Code de marchandise</b>                    | 96039099       |
| <b>UNSPSC Code</b>                            | 47121812       |
| <b>Pays d'origine Code ISO</b>                | DK             |
| <b>Pays d'origine</b>                         | 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.