Raclette sol Mousse

400 mm, Jaune

Numéro d'article: 77526

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 77725 ou 77729).

Informations Générales

Connection	Fileté
Couleur	Jaune
Matériau	Polypropylène, Caoutchouc cellulaire
UNSPSC Code	47121812
Pays d'origine	Danemark

Dimensions du Produit

Longueur/Profondeur	400 mm
Largeur	90 mm
Hauteur	110 mm
Poids net	0,2 kg

Détails d'Emballage et d'Expédition

Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180 cm)	480 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	60 Pcs.
Colis Longueur/Profondeur	415 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	215 mm
Emballage plastique (symbole de recyclage « 4 ») – LDPE par pièce	0,0063 kg
Emballage en carton (symbole de recyclage « 20 » PAP) par pièce	0,029 kg
Total Tare Weight	0,0353 kg
Poids brut	0,24 kg
Mètre cube	0,00396 M3
Code GTIN-13	5705020775260
Code GTIN-14	15705020775267
Code de marchandise	96039099

Numéro d'article: 77526

Détails de Conformité et de Normes

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

Limites d'Utilisation

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

Détails D'enregistrement de Design et de Brevet

En attente de brevet numéro	EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9

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.