

Article numéro: 71253

# Raclette de table monolame Ultra- hygiènique avec Mini Manche, 245 mm, Bleu



Raclette Monolame Ultra-hygiènique 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

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Code EAN   | 5705020712531             |
| Code Dun   | 15705020712538            |
| Code de marchandise  | 96039099                  |
| Matériau agréé FDA (21)  | Oui                       |
| Verre et fourchette (EU 1935/2004), Agréé par la réglementation européenne (EU) No 10/2011 | Oui                       |
| Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.   | Oui                       |
| Utilisation de Phtalates & Bisphénol A   | Non                       |
| Matériau   | Polypropylène, Caoutchouc |
| Quantité par Carton  | 20 Pcs.                   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)   | 1600 Pcs.                 |
| Couleur  | Bleu                      |
| Hauteur  | 104 mm                    |
| Longueur   | 245 mm                    |
| Largeur  | 50 mm                     |
| Colis Longueur   | 380 mm                    |
| Colis Hauteur  | 180 mm                    |
| Colis Largeur  | 290 mm                    |
| Poids brut   | 0.224 kg                  |
| Poids net  | 0.211 kg                  |
| Pays d'origine   | Denmark                   |
| Température max. de nettoyage (Autoclave)  | 121 °Celsius              |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)   | 93 °Celsius               |
| Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)                                  | 50 °Celsius               |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                              | 100 °Celsius              |
| Température d'utilisation min.   | -20 °Celsius              |
| PH min. en concentration d'utilisation   | 2                         |
| PH max. en concentration d'utilisation   | 10.5                      |

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.