

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

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Article Numéro</b>   | 71254                           |
| <b>Matériau</b>   | Polypropylène<br>TPE Caoutchouc |
| <b>Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire<sup>1</sup></b>      | Oui                             |
| <b>Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.</b> | Oui                             |
| <b>Matériau agréé FDA (CFR 21)</b>  | Oui                             |
| <b>Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006</b>                                    | Oui                             |
| <b>Utilisation de Phtalates</b>   | Non                             |
| <b>Conformité Halal</b>   | Oui                             |
| <b>Quantité par Carton</b>  | 20 Pcs.                         |
| <b>Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)</b>   | 1600 Pcs.                       |
| <b>Quantity Per Layer (Pallet)</b>  | 160 Pcs.                        |
| <b>Colis Longueur</b>   | 385 mm                          |
| <b>Colis Largeur</b>  | 290 mm                          |
| <b>Colis Hauteur</b>  | 180 mm                          |
| <b>Longueur</b>   | 245 mm                          |
| <b>Largeur</b>  | 50 mm                           |
| <b>Hauteur</b>  | 104 mm                          |
| <b>Poids brut</b>   | 0,243 kg                        |
| <b>Poids net</b>  | 0,23 kg                         |
| <b>Mètre cube</b>   | 0,0015 M3                       |
| <b>Température de stérilisation recommandée (autoclave)</b>                                     | 121 °C                          |
| <b>Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)</b>   | 93 °C                           |
| <b>Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)</b>                                | 50 °C                           |
| <b>Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)</b>                            | 100 °C                          |
| <b>Température d'utilisation min.</b>   | -20 °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>Pays d'origine</b>   | 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.