## 77555

## Raclette sol Mousse, 700 mm, Blanc





Conçue pour tous les types de nettoyage, 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 77755 ou 77759).

## Données techniques

| Article Numéro  | 77555   |
|---|---|
| Matériau  | Polypropylène<br>Caoutchouc cellulaire                      |
| Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>        | 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 (Pallette)  | 40 Pcs.   |
| Longueur  | 700 mm  |
| Largeur   | 80 mm   |
| Hauteur   | 110 mm  |
| Poids net   | 0,33 kg   |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))                   | 0,0103 kg   |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)  | 0,05 kg   |
| Tare total  | 0,0603 kg   |
| Poids brut  | 0,39 kg   |
| Mètre cube  | 0,00616 M3  |
| Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)  | 80 °C   |
| Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)                               | 80 °C   |
| Température d'utilisation min. <sup>3</sup>   | -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  | 5705020775550   |
| Code GTIN-14  | 15705020775557  |
| 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  $0^{\circ}$  Celsius.