

77749

Lame de rechange pour  
raclette, 600 mm, Noir



Lame de raclette de rechange, 60 cm. (Séries 7754x et 7764x).

# Données techniques

|  |   |
|--|---|
| Article Numéro   | 77749   |
| 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) <sup>1</sup>   | Non   |
| Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006                                | Oui   |
| Complies with California Proposition 65  | Non   |
| Conformité Halal et Casher   | Oui   |
| PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement  | Non   |
| En attente de brevet numéro  | EP2227129 validated in DK, DE, FR and GB. DE 602008048400.9 |
| Quantité par Carton  | 20 Pcs.   |
| Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)   | 640 Pcs.  |
| Quantité par couche (Palette)  | 80 Pcs.   |
| Longueur   | 600 mm  |
| Largeur  | 30 mm   |
| Hauteur  | 45 mm   |
| Poids net  | 0,13 kg   |
| Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD))            | 0,009 kg  |
| Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)   | 0,01825 kg  |
| Tare total   | 0,02725 kg  |
| Poids brut   | 0,16 kg   |
| Mètre cube   | 0,00081 M3  |
| Température de stérilisation recommandée (autoclave)                                 | 80 °C   |
| 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   | 5705020777493   |
| Code GTIN-14   | 15705020777490  |
| Code de marchandise  | 40081900  |
| 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.