

70133

Raclette à cuve, 210 mm, Bleu



Idéale pour gratter les restes de nourriture des cuves avant le début du nettoyage. La Raclette à cuve est conçue avec un angle fin et rasant et produite dans un matériau flexible pour garantir un nettoyage efficace et le dépotage de containers de denrées alimentaires de grande ou moyenne taille.

Ce produit n'est pas adapté pour gratter des résidus secs ou incrustés ou pour une utilisation sur des surfaces abrasives ou par impacts contre des objets solides.

Toutes ces actions résulteraient en une détérioration des bords de la raclette.

Même lors de son utilisation présumée, des inspections fréquentes ainsi qu'un remplacement au moment opportun sont recommandés pour cette raclette à cuves afin de minimiser le risque de contamination par corps étranger.

Données techniques

Article Numéro	70133
Épaisseur de la lame	3,2 mm
Matériau	Polyéthylène (LDPE)
Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)	Oui
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire ¹	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21) ¹	Oui
Conforme à la Réglementation UK 2019 No. 704 sur les matériaux aptes au contact alimentaire	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Complies with California Proposition 65	Oui
Conformité Halal et Casher	Oui
PFAS, Phtalates et BPA ajoutés volontairement	Non
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	160 Pcs.
Colis Longueur	390 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	110 mm
Largeur	30 mm
Hauteur	210 mm
Poids net	0,1 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,013 kg
Tare total	0,013 kg
Poids brut	0,11 kg
Mètre cube	0,000693 M3
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	70 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	80 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020701337
Code GTIN-14	15705020701334
Code de marchandise	39241000

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.

1. Voir la déclaration de conformité pour de plus amples détails concernant le contact alimentaire
3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.