

77115



DISTRIBUTION PAR

**STERIGENE**

Ingénierie des procédés propres et stériles



## Raclette à main double-lame, 250 mm, Blanc



Cette raclette est spécialement conçue pour les zones nécessitant un haut degré d'hygiène. Idéale pour éliminer l'eau et les restes alimentaires des tables et plans de travail.

La cassette amovible facilite le nettoyage et permet de remplacer la cassette usagée. Lame de rechange: Séries 7731.

# Données techniques

Article Numéro	77115
Matériau	Polypropylène TPE Caoutchouc
Conforme au 1935/2004 (CE) sur les matériaux agréés contact alimentaire <sup>1</sup>	Oui
Fabriqué selon le Règlement EU 2023/2006/EC relatif aux Bonnes Pratiques de Fabrication.	Oui
Matériau agréé FDA (CFR 21)	Oui
Satisfait à la réglementation REACH (CE) n° 1907/2006	Oui
Utilisation de Phtalates	Non
Conformité Halal	Oui
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	960 Pcs.
Quantity Per Layer (Pallet)	120 Pcs.
Colis Longueur	515 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	250 mm
Largeur	70 mm
Hauteur	95 mm
Poids brut	0,24 kg
Poids net	0,22 kg
Mètre cube	0,0017 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	50 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C
Température d'utilisation min.	-20 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Code GTIN-13	5705020771156
Code GTIN-14	15705020771153
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.