71256

Raclette de table monolame Ultra-hygiènique avec Mini Manche, 245 mm, Jaune

Adelya, Terre d'Hygiène

Raclette Monolame Ultra-hygiènique 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

Article Numéro	71256
Matériau	Polypropylène, TPE Caoutchouc
Symbole de recyclage “7”, Autres Plastiques	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
Numéro d’enregistrement du design	EU 002364190-1-8, GB 90023641900001-8
Quantité par Carton	20
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	1600
Quantité par couche (Pallette)	160
Colis Longueur	385
Colis Largeur	290
Colis Hauteur	180
Longueur	245
Largeur	50
Hauteur	104
Poids net	0.226
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0.0043
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0.0085
Tare total	0.0128
Poids brut	0.24
Mètre cube	0.001274
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93
Température max. d’utilisation (pour contact alimentaire)	50
Température max. d’utilisation (pour contact non-alimentaire)	100
Température d'utilisation min.[3]	-20
Température de séchage max.	120

Adelya, Terre d'Hygiène

22743-FT.pdf

PH min. en concentration d'utilisation	2
PH max. en concentration d'utilisation	10.5
Code GTIN-13	5705020712562
Code GTIN-14	15705020712569
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.

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.

Adelya, Terre d'Hygiène

22743-FT.pdf