

70135

# Raclette à cuve, 220 mm, Blanc



L'ustensile parfait pour racler les restes d'aliments dans les cuves avant de commencer le nettoyage. Avec sa lame souple, elle convient aux récipients de moyenne à grande taille.

# Données techniques

Article Numéro	70135
Épaisseur de la lame	3,2 mm
Matériau	Polyéthylène (LDPE)
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
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
Utilisation de Phtalates et bisphénol a	Non
Conformité Halal et Casher	Oui
Quantité par Carton	20 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 200 cm)	960 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	160 Pcs.
Colis Longueur	390 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	140 mm
Longueur	220 mm
Largeur	115 mm
Hauteur	33 mm
Poids net	0,12 kg
Poids carton	0,0166 kg
Tare total	0,0166 kg
Poids brut	0,14 kg
Mètre cube	0,000835 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 d'utilisation min. <sup>3</sup>	-20 °C
Température de séchage max.	100 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH
Symbole de recyclage « 4 », Polyéthylène Basse Densité (PEBD)	Oui
Code GTIN-13	5705020701351
Code GTIN-14	15705020701358
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.