

77352

# Cassette de recharge hygiénique, 700 mm, Vert



Lame de recharge pour raclettes hygiéniques à douille fixe ou pivotante (séries 7715x et 7725x).

# Données techniques

Article Numéro	77352
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
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
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 200 cm)	640 Pcs.
Quantité par couche (Palette)	80 Pcs.
Colis Longueur	710 mm
Colis Largeur	295 mm
Colis Hauteur	210 mm
Longueur	700 mm
Largeur	25 mm
Hauteur	45 mm
Poids net	0,2 kg
Poids sac	0,0103 kg
Poids carton	0,0153 kg
Tare total	0,0256 kg
Poids brut	0,23 kg
Mètre cube	0,000787 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. <sup>3</sup>	-30 °C
Température de séchage max.	120 °C
PH min. en concentration d'utilisation	2 pH
PH max. en concentration d'utilisation	10,5 pH

<b>Code GTIN-13</b>	5705020773525
<b>Code GTIN-14</b>	15705020773522
<b>Code de marchandise</b>	96039099
<b>Pays d'origine</b>	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.