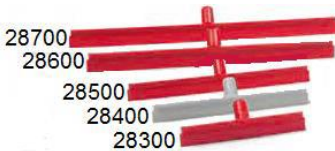

















## FICHE TECHNIQUE

### 1. IDENTITÉ DU PRODUIT

Code du produit	Nom du produit	Photo	Couleur
28300 fil.int./48300 fil.ext.- (300mm) 28400 fil.int./48400 fil.ext.- (400mm) 28500 fil.int./48500 fil.ext.- (500mm) 28600 fil.int./48600 fil.ext.- (600mm) 28700 fil.int./48700 fil.ext.- (700mm)	Raclettes monobloc ultra-hygiéniques		28300-  28400- 28600-  28500- 28700- 
28403 fil.int./15071 fil.ext.- 400mm) 28503 fil.int./15072 fil.ext.- (500mm) 28603 fil.int./15073 fil.ext.- (600mm) 28703 fil.int./15074 fil.ext.- (700mm)	Raclettes avec lame remplaçable (blanche)		
28406 fil.int./15171 fil.ext.- (400mm) 28506 fil.int./15172 fil.ext.- (500mm) 28606 fil.int./15173 fil.ext.- (600mm) 28706 fil.int./15174 fil.ext.- (700mm)	Raclettes avec lame remplaçable (noire)		
28653 fil.int./48653 fil.ext.- (600mm) gomme blanche 28656 fil.int./48656 fil.ext.- (600mm) gomme noir	Raclettes à l'angle de travail réglable		
28413- (400mm) 28513- (500mm) 28613- (600mm) 28713- (700mm)	Lames de rechange		
28243- (300mm) 29901- 27200 fil.int./47200 fil.ext.-	Raclette à main, poignée de rechange pour raclettes à main, connecteur coudé		
28420 fil.int./48420 fil.ext.- (420mm)	Raclette à condensation		

### 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Composant :

Raclettes monobloc : Corps - polypropylène  
Lame - élastomère thermoplastique (TPE)

Raclettes avec lame remplaçable : Corps - polypropylène  
Lame - NR / SBR caoutchouc mousse

### 3. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**a) Raclettes monobloc**

- Elles peuvent être mises en contact avec les types de produits alimentaires suivants : produits alcoolisés, eau, produits secs et acides à la température ambiante (maximale) ; en outre, elles peuvent être utilisées à une température maximale de 70 ° C pour un maximum de 2 heures ou à une température maximale de 100 ° C pour un maximum de 15 minutes ;
- Si les produits mentionnés ci-dessus ne sont pas mis en contact direct avec les aliments, ils peuvent être utilisés à des températures allant de -20oC à + 100oC pour un maximum de 15 minutes ;
- Avant d'utiliser le produit, il est recommandé de le nettoyer, de le désinfecter et / ou de le stériliser (si justifié) ;
- Une fois les travaux terminés, le produit doit être nettoyé, désinfecté et / ou stérilisé.

**b) Raclettes avec lame remplaçable**

- Elles peuvent être mises en contact avec les types de produits alimentaires suivants : produits gras, alcoolisés, eau, produits secs et acides à la température ambiante (maximale) ; en outre, elles peuvent être utilisées à une température maximale de 80°C ;
- Avant d'utiliser le produit, il est recommandé de le nettoyer, de le désinfecter et / ou de le stériliser (si justifié) ;
- Une fois les travaux terminés, le produit doit être nettoyé, désinfecté et / ou stérilisé.

**c) ATTENTION: les raclettes ne sont pas destinées à éliminer des contaminations solides ou des contaminations liquides épaisses.**

Spécification au nom de PROHACCP Sp. z o. o.

Kielce, le 20 août 2020

*Edyta Kowalczyk*

Responsable qualité