70433

Lave-pont, 270 mm, Medium, Bleu

Ce lave-pont permet une répartition de l’eau très efficace ; il est idéal pour les surfaces très sales, comme dans les abattoirs et usines de transformation de viande.

Données techniques

Article Numéro	70433
Type de fibres	Medium
Longueur de fibre visible	32 mm
Matériau	Polypropylène Polyester (PBT) Acier inoxydable (AISI 304)
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 008554125-0005, UK 6139375
Quantité par Carton	10 Pcs.
Quantité par Palette (80 x 120 x 180-200 cm)	800 Pcs.
Quantité par couche (Pallette)	80 Pcs.
Colis Longueur	380 mm
Colis Largeur	290 mm
Colis Hauteur	175 mm
Longueur	270 mm
Largeur	75 mm
Hauteur	100 mm
Poids net	0,41 kg
Poids sac (Symbole de recyclage « 4 », Polyethylène Basse Densité (PEBD))	0,0087 kg
Poids carton (Recycling symbol "20" PAP)	0,022 kg
Tare total	0,0307 kg
Poids brut	0,44 kg
Mètre cube	0,002025 M3
Température de stérilisation recommandée (autoclave)	121 °C
Température max. de nettoyage (Lave-vaisselle)	93 °C
Température max. d'utilisation (pour contact alimentaire)	80 °C
Température max. d'utilisation (pour contact non-alimentaire)	100 °C

Température d'utilisation min.[3]	-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
Code GTIN-13	5705020704338
Code GTIN-14	15705020704335
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.

3. Ne pas stocker le produit en dessous de 0° Celsius.